Kräuterravioli als Suppeneinlage

Mit dem Rezept für Kräuterravioli als Suppeneinlage lässt sich eine Einlage zubereiten, die eine Suppe wunderbar aufwertet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 6 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,4 h

Zutaten

Für den Pastateig

500 g	Mehl
50 g	Schweineschmalz
180 ml	Wasser
1 Prise	Salz

Für die Ravioli-Füllung

200 g	Ricotta
20 g	Grieß
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
30 g	Kräutermischung

Zubereitung

1. Für die Kräuterravioli als Suppeneinlage als Erstes das Mehl auf der Arbeitsfläche zu einem Turm anhäufen und eine Mulde formen. Danach das Schmalz in einer Pfanne erhitzen, bis es flüssig ist. Anschließend das Schmalz in die Mehlmulde gießen, Salz hinzufügen und alles verkneten. Nach und nach das Wasser in den Teig einkneten. Den Teig für etwa zehn Minuten kneten, bis er schön geschmeidig ist. Mit Frischhaltefolie einwickeln und an einem warmen Ort für dreißig Minuten ruhen lassen.

2. In der Zwischenzeit den Ricotta, den Grieß mit Salz, Pfeffer und den Kräutern in einer

Schüssel verrühren, beiseite stellen.

3. Nun den Teig aus der Folie nehmen und nochmals gut durchkneten. Die Arbeitsfläche bemehlen und den Teig schön dünn ausrollen.

4. Den Teig dann in Rechtecke schneiden oder mit einer Ravioli- oder Plätzchenform schön ausstechen.

5. Die Ravioli nun mit der Ricottafüllung befüllen, zusammenklappen und gut festdrücken. Am Besten mit einer Gabel die Ränder zusammendrücken. Dies ergibt dann auch das schöne Muster. So verfahren, bis die komplette Füllung verarbeitet ist.

6. Als Nächstes einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Salz und die Ravioli hinzufügen und für etwa sechs Minuten kochen lassen.

7. Die Ravioli dann auf Teller verteilen und mit der Suppe übergießen. Gleich servieren.

Tipp

Als Suppe zu den Kräuterravioli als Suppeneinlage empfiehlt sich eine feine Fleisch- oder Gemüsesuppe. Wenn noch etwas Ravioliteig übrig bleibt, lässt sich dieser auch mit feinem Käse oder Spinat füllen und dann mit einer Tomatensauce als Pastagericht servieren.