Leckere Kräuter-Ravioli

Nach diesem Rezept für leckere Kräuter-Ravioli werden die Gäste verrückt sein. Es bedarf zwar ein wenig Zeit, aber jede Sekunde davon lohnt sich ungemein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 1,3 h

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,7 h



Zutaten

50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)
130 g	Speck (geräucherten)

Für den Nudelteig

500 g	Spätzlemehl
5 Stk.	Eier
2 EL	Öl
2 EL	Wasser
1 Prise	Salz

Für die Füllung

220 g	Kartoffeln (mehlige)
1 Scheibe	Weißbrot
50 g	Butter (weiche)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Bund	Schnittlauch
1 Bund	Petersilie
1 Stängel	Kerbel
100 ml	Créme frâiche

Zubereitung

1. Für leckere Kräuter-Ravioli zuerst den Nudelteig herstellen. Dazu das Mehl, die Eier, Öl, Wasser und Salz vermengen und daraus einen geschmeidigen Teig kneten. Wenn der Teig glatt ist, ihn zu einer Kugel formen und zugedeckt circa 60 Minuten an einem Ort, wo kein Zug herrscht, ruhen lassen.

2. Als Nächstes die Kartoffeln schälen und vierteln. In einem mittelgroßen Topf Wasser zum Kochen bringen und die Kartoffelstückchen darin weich kochen. In dieser Zeit das Brot in kleine Stückchen schneiden und in einer Pfanne mit ausgelassener Butter braten, bis es Croûtons sind. Nach circa 20 Minuten sind die Kartoffeln weich und müssen abgeseiht werden.

3. In einer großen Schüssel diese nun stampfen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit Petersilie und Kerbel unter fließendem Wasser abspülen und trocknen. Danach in ganz kleine Stückchen schneiden. Zusammen mit der restlichen Butter zum Kartoffel-Stampf geben. Mit Creme Fraiche verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jetzt die Croûtons dazugeben und gut miteinander vermengen.

4. Nach dem Ruhen des Nudelteigs, einen großen Topf Wasser aufsetzen, salzen und zum Kochen bringen, ebenso den Backofen auf 150°C vorheizen. Den Teig dann auf einer, mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche, ausrollen, sodass 2 gleichmäßige Teigplatten entstehen.

5. Auf der einen nun mit einem Teelöffel und einem Abstand von mindestens 5 cm die Füllung auftragen. Danach die zweite Nudelplatte darüberlegen und mit den Fingern den Teig fest zusammendrücken, an den Stellen, wo keine Füllung liegt. Mit einem Teigrädchen wird der für Ravioli typische Zackenrand geschnitten.

6. Wenn das Wasser sprudelt, die Kräuter-Ravioli hineingeben und ungefähr 5 Minuten kochen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und im Backofen warm stellen.

7. Den Speck würfeln und in einer Pfanne mit heißem Öl richtig knusprig braten und ebenfalls warm stellen. Den Schnittlauch nun waschen und trocken schleudern. Danach in kleine Ringe schneiden.

8. Zum Servieren die Ravioli auf einem Teller anrichten, den Speck darüber geben und mit dem Schnittlauch garnieren.

Tipp

Zu den leckeren Kräuter-Ravioli schmeckt grüner Salat besonders gut. Eine Butter-Sauce kann den Speck ersetzen. Auch herausgebackene Zwiebelringe sind der Knaller.