

ULTIMATIVE RAVIOLI

1 Pad = 1 Ravioli

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●●○

ZUBEREITUNGSZEIT: 50 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads
Basilikum frisch
125 g Ricotta
50 g Pinienkerne
30 g Spinatblätter
1 Knoblauchzehe gehackt
3 EL Butter
Salz & Pfeffer

Nudelteig:

125 g Hartweizengrieß
75 g Weizenmehl
75 ml Wasser kalt
2 EL Olivenöl
Salz

ZUBEREITUNG:

Nudelteig:

1. Grieß, Mehl, Wasser, Öl und eine Prise Salz zu einem glatten Teig kneten
2. In Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank für ca. 30 min. ziehen lassen

Fülle:

1. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl die Spinatblätter und den gehackten Knoblauch kurz durchschwenken
2. Den Ricotta dazugeben und gut mischen, mit Salz & Pfeffer würzen und zur Seite stellen
3. Pads beidseitig anbraten und zur Seite stellen
4. Teig auf ca. 3 mm ausrollen, 2 Rechtecke mit 12x10 cm ausschneiden, ein Rechteck nehmen, das Pad drauflegen und mit der Füllung ca. 1 cm dick bestreichen
5. Die Ränder des Teigrechteckes mit Ei bestreichen
6. Nun das zweite Rechteck als Deckel drauflegen und den Rand mit einer Gabel fest zusammendrücken
7. Die Riesenraviolis dämpfen oder in einer Pfanne im Wasser ca. 5 min kochen
8. Den Butter in einer Pfanne schmelzen, darin die fertigen Ravioli mit den Pinienkernen kurz schwenken und servieren

