

Bärlauch Ravioli in Kräuterbutter und Knusperbrösel

Ravioli mit einer frischen Füllung aus Bärlauch, Frischkäse und Vollkornbröseln zaubern Frühlingsgefühle PUR auf die Teller der ganzen Familie.

Rezept

4 Portionen

Arbeitszeit: 60 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Bärlauch Ravioli in Kräuterbutter und Knusperbrösel:

Nudelteig

- 380 g Weizenmehl Type 700
- 4 Eier Größe M
- 3 EL Olivenöl

- 1 Prise Salz

Füllung

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g frischer Bärlauch
- 200 g Frischkäse Kräuter oder Natur
- 40 g LAND-LEBEN Vollkornbrösel
- 1/2 TL Salz
- 2 EL Olivenöl

Kräuterbutter

- 3 EL Butter
- 2 EL frisch gehackter Bärlauch
- 1 EL frisch gehacker Thymian
- 1 gepresste Knoblauchzehe

Knusperbrösel

- 2 EL Butter
- 5 EL LAND-LEBEN Vollkornbrösel

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und sehr fein würfeln.

Bärlauch ggf. waschen, abtropfen lassen und grob hacken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel sowie Knoblauch glasig braten.

Bärlauch und Oregano zugeben und weiterrösten, bis der Bärlauch zusammenfällt.

Frischkäse in die Pfanne geben und langsam schmelzen lassen.

Vollkornbrösel sowie Salz einrühren, die Pfanne vom Herd nehmen und die Füllung abkühlen lassen.

Für den Nudelteig alle Zutaten in eine Schüssel geben und für ca. 8-10 Minuten mit der Hand glatt kneten. Das lange kneten lohnt sich, denn nur so wird der Nudelteig geschmeidig und glatt, und die Ravioli umso zarter.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 15 Minuten, bei Raumtemperatur, ruhen lassen.

Den Nudelteig, auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche, sehr dünn ausrollen. Mit einem Glas, Durchmesser ca. 7-8cm, Kreise ausstechen. Je einen Teelöffel Füllung darauf platzieren, den Rand des Teigs mit etwas Wasser benetzen und die Ravioli verschließen. Darauf achten das möglichst wenig, bis gar keine Luft zwischen Füllung und Teig bleibt. Mit einer Gabel den Rand der Ravioli festdrücken.

TIPP: Wer gerne eckige Ravioli zubereiten möchte, verwendet dafür eine Ravioliform.

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli 4-5 Minuten leicht wallen lassen.

Für die Knusperbrösel Butter in einer Pfanne schmelzen und die Vollkornbrösel unter ständigem Rühren rösten.

In einer zweiten Pfanne zwei Löffel Butter darin schmelzen. Gehackten Bärlauch sowie Thymian und eine zerdrückte Knoblauchzehe zugeben.

Die Ravioli aus dem Wasser heben, direkt in die Pfanne geben und für 1-2 Minuten in der Kräuterbutter schwenken.

Bärlauch Ravioli mit Kräuterbutter und knusprigen Vollkornbröseln anrichten!

TIPP: Es ist etwas Füllung übriggeblieben? Einfach 2-3 EL Frischkäse und noch etwas frischen Bärlauch zugeben und z.b. mit Ofenkartoffeln servieren.

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH