

Ravioli mit Cremoso al Tartufo



Informations

Personen : 4
Zubereitung : 20 min.
Backzeit : 2-3 min.

Zutaten

Für den Teig:

- 600 g Mehl
- 6 Eier
- 60 g Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für die Füllung:

- 700 g Cremoso al Tartufo
- 100 g geriebener Parmesan
- 2 Eier
- 1 Bund Schnittlauch

Zubereitungsschritte



Für die Füllung den Cremoso al Tartufo mit dem Parmesan und den Eiern vermischen. Nachwürzen und an einem kühlen Ort abstellen.

Für den Ravioliteig das Mehl mit den Eiern mischen, bis ein homogener Teig entsteht. Wenn nötig etwas Wasser hinzufügen. Eine Kugel formen, in Küchenfolie wickeln und mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Für die Ravioli die Teigkugel in 4 Stücke schneiden, die Arbeitsfläche bemehlen und mit einem Nudelholz zu einem Streifen von etwa 5 cm ausrollen.

Den Streifen in 2 gleiche Teile schneiden. Mit ein wenig Wasser bepinseln und kleine Häufchen der Füllung darauf verteilen. Mit dem zweiten Teigstreifen abdecken. Die Ravioli mit einer Ausstechform ausstanzen.

Die Ravioli in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben. 2 bis 3 Minuten kochen, bis die Ravioli an die Oberfläche gestiegen sind.

Abtropfen lassen und heiß mit Crème fraîche servieren.

?**Tipp** : Bei diesem Rezept können Sie das Olivenöl durch Trüffelöl ersetzen und kleine Stücke geräucherter Schinkens in die Füllung geben