

HACKFLEISCH-RICOTTA-RAVIOLI

Hauptgang



ZUTATEN (4 PORTIONEN)

- 500 g Lasagne- und Nudelteig von Settele
- 150 g Hackfleisch gemischt
- 150 g Ricotta
- 20 g gehackte Walnüsse
- Salz & Pfeffer nach Geschmack
- 1/2 TL Knoblauchsatz
- 1 gehäufter TL Basilikumkräuter
- 100 g Butter 2 EL Rapsöl

ZUBEREITUNG

1. Walnüsse in etwas Fett rösten. Das Hackfleisch hinzufügen und anbraten. Die Mischung anschließend abkühlen lassen.
2. Zu der abgekühlten Masse nun den Ricotta-Käse geben und das Ganze mit Salz, Pfeffer, Knoblauchsatz und den Basilikumkräutern würzen.

3. Den Nudelteig aufrollen. Mit einem Glas (ca. 7,5-8 cm Durchmesser) Kreise ausstechen. Dann mit einem Teelöffel jeweils die Ricottamasse auf die Mitte der ausgestochenen Kreise geben. Den Teig um die Füllung mit Wasser bestreichen, zuklappen und den Rand mit den Fingern um die Füllung fest andrücken und mit einer kleinen Gabel fest eindrücken (siehe Bild oben).
4. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Ravioli in das siedende Wasser geben und etwa 3 Minuten darin garen. Anschließend mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen.
5. Die Butter nun in einer Pfanne schmelzen und die Ravioli darin schwenken.

