

Schinken-Frischkäse-Ravioli mit Bärlauchsauce

Zutaten für 4-5 Personen:

Nudelteig:

400g Pasta Mehl
(Hartweizenmehl griffig)
4 Eier
1 TL Salz
2 EL Olivenöl

Fülle:

350g Schinken
200g Frischkäse Kräuter
100g Gouda
1 kleine Zwiebel
1 EL Petersilie
Salz, Pfeffer
Schweineschmalz



Zubereitung:

1. Mehl, Eier, Salz und Öl zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, in eine Frischhaltefolie einpacken und im Kühlschrank mindestens eine Stunde rasten lassen.

2. Schinken und Zwiebel in feine kleine Würfel schneiden und in etwas Schweineschmalz scharf anbraten bis eine leichte Röstung entsteht, (eventuell Flüssigkeit abseihen) auskühlen lassen.

Gouda ebenfalls in feine Würfel schneiden mit den restlichen Zutaten und der Schinken-Zwiebel-Mischung vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sauce:

120g Bärlauch
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1/8 Liter Weißwein
250 ml Schlagobers
1 EL Mehl griffig
Salz, Pfeffer
Schweineschmalz

zum Garnieren:

Parmesan
Bärlauchstreifen

3. Nudelteig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit dem Ravioliausstecher Kreise ausstechen.

Fülle in die Kreismitte geben (ca. 1 EL) und mit Hilfe des Ravioliausstechers fest zusammenklappen, so das gut verschlossene Ravioli (Teigtaschen) entstehen.

4. Gut gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit Zwiebel schneiden und Knoblauch fein hacken, in etwas Schweineschmalz anschwitzen mit einem EL Mehl stauben, kurz rösten lassen, mit Wein ablöschen und mit Schlagobers aufgießen, unter ständigem Rühren aufkochen lassen.

Bärlauch in Streifen schneiden und dazugeben, einige Minuten mitköcheln lassen, anschließend gut durchmischen bis eine cremige Sauce entsteht, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Ravioli in das kochende Salzwasser geben und ca. 8 Minuten leicht kochen lassen, bis alle Ravioli an der Wasseroberfläche schwimmen.

Ravioli aus dem Wasser geben (nicht abschrecken) am Teller anrichten und mit Sauce übergießen und mit etwas fein geschnittenem Bärlauch und gehobeltem Parmesan garnieren.