

Zutaten

- 100 g Mehl
- 100 g Semola
- 1 Ei
- 3 Eigelbe
- 25 g Olivenöl
- 2 g Salz
- 200 g milden Ziegenfrischkäse
- 1 Zitrone
- Rosmarin, Thymian
- Honig, Salz, Pfeffer, Olivenöl

Hauptgang

Ziegenfrischkäse-Ravioli

Entdecken Sie unser Rezept für Ziegenfrischkäse-Ravioli! Ein vegetarisches Highlight. Jetzt nachkochen und die mediterrane Küche genießen! | Kochateliers

So wird’s gemacht:

1. Die Zutaten für den Nudelteig in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Nudelteig 30 min. ruhen lassen.
2. evtl. Paniermehl zum Abbinden.
3. Für die Füllung den Ziegenfrischkäse mit den gehackten Kräutern dem Honig, Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken. Die Füllung darf nicht flüssig sein (evtl. mit Paniermehl abbinden). Anschließend die Masse in einen Spritzbeutel füllen.
4. Den Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine ausrollen und mit einem Ausstecher Kreise ausstechen. In die Mitte der Kreise eine walnussgroße Portion der Füllung aufspritzen. Den Rand mit Wasser benetzen und zu einem Raviolo umklappen, dabei die Seiten fest verschließen. Den Raviolo auf ein mit Grieß ausgestreutem Blech setzen. In kochendem Salzwasser für 2 Minuten garen.