Rezept

Ravioli mit Kartoffelfüllung

Ein Rezept von Ravioli mit Kartoffelfüllung, am 29.04.2024

Zutaten

300 g	Mehl + Mehl für die Arbeitsfläche
2 EL	Olivenöl
300 g	vorwiegend fest kochende Kartoffeln
2	Knoblauchzehen
	Salz
60 g	Butter
3	Eier (Größe M)
	Salz
1/2 Bund	Minze
250 g	weicher Ricotta
	Pfeffer
	frisch geriebener Parmesan oder Pecorino zum Servieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. Mehl mit Eiern, Olivenöl und knapp 1 TL Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig als Kugel zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.

2. Kartoffeln waschen und in der Schale in 20-25 Min. weich kochen. Etwas ausdampfen lassen, noch heiß schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Minze waschen, Blättchen fein hacken. Knoblauch schälen und zu den Kartoffeln pressen. Minze und Ricotta unterrühren. Salzen und pfeffern.

3. Nudelteig portionsweise auf wenig Mehl sehr dünn ausrollen oder in der Nudelmaschine zu dünnen Platten formen. Auf die Hälfte der Teigplatten im Abstand von 5 cm je gut 1 TL Füllung setzen. Übrige Teigplatten darüber decken, andrücken und zu Ravioli ausschneiden.

4. Ravioli in reichlich kochendem Salzwasser in 3-4 Min. al dente kochen. Butter zerlassen und leicht bräunen. Ravioli abtropfen lassen, mit Butter begießen und mit Parmesan bestreut servieren.