Rezept

Bärlauch-Ravioli mit Zitronenbutter

Ein Rezept von Bärlauch-Ravioli mit Zitronenbutter, am 09.06.2025

Zutaten

300 g	Mehl
	Salz
100 g	Bärlauch
2	Eigelbe
2 EL	Semmelbrösel
100 g	Butter
	Mehl zum Ausrollen
3	Eier
2 EL	Olivenöl
250 g	Ricotta
50 g	geriebener Parmesan
	Pfeffer
1-2 EL	Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-6 PERSONEN (CA. 40 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal

Zubereitung

1. Mehl auf die Arbeitsfläche häufen, eine Mulde eindrücken. 3 Eier, 1 TL Salz und Öl hinzufügen. Alles mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten, bei Bedarf etwas Wasser zugießen. Zur Kugel formen und abgedeckt 30 Min. ruhen lassen.

2. Für die Füllung Bärlauch waschen, trockentupfen und die Stängel abzwicken. 2 Blätter beiseite legen, Rest fein hacken. Mit Ricotta, Eigelben, Parmesan und Bröseln vermengen. Salzen und pfeffern.

3. Teig in vier Portionen teilen. Das erste Viertel auf einer bemehlten Fläche oder mit der Nudelmaschine dünn ausrollen. Darauf im Abstand von 5 cm Häufchen von der Füllung setzen. Die Teigfläche dazwischen dünn mit Wasser bestreichen. Das zweite Viertel dünn ausrollen und auf den gefüllten Teig legen. Teig rund um die Füllungen leicht andrücken. Mit einem Teigrädchen Ravioli ausschneiden. Übrigen Teig genauso füllen.

4. Teigtaschen in kochendem Salzwasser 4-5 Min. garen, abgießen und abtropfen lassen.

5. Butter zerlassen, Zitronensaft einrühren, erhitzen, salzen und pfeffern. Übrigen Bärlauch in feine Streifen schneiden, einstreuen. Zitronenbutter über die Ravioli gießen.