



Gorgonzola-Ravioli mit Petersilien-Rahmsauce

Ravioli au gorgonzola
en sauce verte à la crème

Ravioli al gorgonzola
in salsa alla panna e prezzemolo

Für 3 – 4 Personen

2 Rollen Pasta-Teig, ausgewallt
Salzwasser

Füllung

150 g Gorgonzola, mit einer Gabel
fein zerdrückt
120 g Doppelrahmfrischkäse
Salz, nach Bedarf
Pfeffer aus der Mühle

Alle Zutaten mischen, würzen, in einen
Spritzsack mit glatter Tülle füllen, bis
zum Gebrauch kühl stellen.

Sauce

1,8 dl Saucenrahm
50 g geriebener Parmesan
2 Salbeiblätter fein gehackt
1 Bund glattblättrige Petersilie,
fein gehackt
1 Messerspitze Muskat
einige Tropfen Zitronensaft
Salz und Pfeffer, nach Bedarf

Saucenrahm erwärmen, übrige Zutaten
beigeben, unter Rühren warm werden
lassen, würzen.

Ravioli formen: 1 Rolle Pasta-Teig
entrollen, mit den Händen flach
streichen. 18 Häufchen Füllung in
regelmässigen Abständen von ca.
3,5 cm auf der einen Hälfte des Teig-
blattes verteilen. Mit Ei bestreichen,
die zweite Hälfte des Teigblattes
darüber legen. Teig zwischen der
Füllung gut andrücken, mit einem
Teigrädli in Quadrate teilen. Ravioli
auf ein sauberes Handtuch oder
Backpapier legen. Gleiches Vorgehen
mit der zweiten Rolle Pasta-Teig.

Ravioli kochen: Ravioli in siedendem
Salzwasser al dente kochen,
abgessen, der Sauce beigeben,
darunter mischen, anrichten.

