

## HERZRAVIOLI

### ZUTATEN

Zubereitung: ca. 1 Stunde

Für 2 Personen

1 Herzausstecher von ca. 7,5x7,5 cm  
Backpapier

#### Pastateig:

100 g Mehl  
1 Eigelb  
2-3 EL Wasser  
1 TL Rapsöl

#### Füllung:

75 g Kräuterfrischkäse, z.B. Napf  
1 EL fein gehackte Kräuter, z.B. Schnittlauch,  
Petersilie, Pfefferminze  
½ EL Ringelblumenblüten, nach Belieben  
2 EL Zopfbrösmeli oder Paniermehl wenig Paprika  
Pfeffer aus der Mühle

#### Sauce:

50 g Butter  
wenig Salz  
Pfeffer aus der Mühle

Pfefferminze, Ringelblumenblüten und  
Blumenpfeffer zum Garnieren



### ZUBEREITUNG

- 1** Teig: Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen. Eigelb, Wasser und Öl verrühren, in die Mulde giessen, zu einem glatten, elastischen Teig kneten. Unter einer heiss ausgespülten Schüssel oder in Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten ruhen lassen.
- 2** Füllung: Alle Zutaten verrühren, würzen.
- 3** Teig auf Mehl 1-2 mm dick auswallen oder mit der Teigwarenmaschine walzen. 16-20 Herzen ausstechen und auf mit Mehl bestreutes Backpapier legen. Füllung auf der Hälfte der Herzen verteilen. Ränder mit wenig Wasser bestreichen, je mit einem 2. Herz belegen, Ränder gut zusammendrücken.
- 4** Herzravioli in knapp siedendem Salzwasser 5 Minuten ziehen lassen.
- 5** Sauce: Butter in einem Pfännchen hellbraun rösten, würzen.
- 6** Ravioli vorsichtig aus dem Salzwasser heben, abtropfen lassen. Ravioli auf vorgewärmte Teller geben, mit der



Butter beträufeln, garnieren.

Schneller geht es mit gekauftem, ausgerolltem Pastateig.

Die Ravioli lassen sich ½-1 Tag im Voraus zubereiten. Auf mit Mehl bestreutem Backpapier kühl stellen.

Gleich die doppelte Menge zubereiten und tiefkühlen.

Blumenpfeffer ist eine Mischung aus getrockneten Blumenblüten und Pfeffer. Er ist in Gewürzläden oder Spezialitätengeschäften erhältlich

