

KÄSE-NUSS-TRIANGOLI AN SALBEI-KNOBLAUCH-BUTTER

ZUTATEN

Für 4 Personen

Füllung:

100 g Baumnüsse
1 Bundzwiebel, in Stücke geschnitten
90 g Sbrinz, gerieben
1 Eigelb
5 EL Milch
Salz
Pfeffer

375 g Pasta-Teig, ausgewallt
1 Eiweiss, leicht verquirlt
40 g Butter
1 EL Baumnussöl
einige Salbeiblättchen



ZUBEREITUNG

- 1** Für die Füllung Baumnüsse und Bundzwiebeln im Cutter oder von Hand fein hacken. Sbrinz, Eigelb und Milch dazu mischen, abschmecken.
- 2** Überschüssiges Mehl vom Pastateig pinseln. Teig in ca. 7 cm grosse Quadrate schneiden. Je 1 Teelöffel Füllung in die Mitte geben. Teigränder auf 2 Seiten mit Eiweiss bepinseln. Teig diagonal über die Füllung schlagen, Ränder gut andrücken, dabei eingeschlossene Luft herauspressen. (Oder mit dem Ravioli-Brett Ravioli formen) Triangoli einlagig auf ein bemehltes Tuch legen.
- 3** Triangoli in knapp siedendem Salzwasser 5-6 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen, abtropfen lassen.
- 4** Butter schmelzen. Baumnussöl und Salbei beifügen, leicht bräunen.
- 5** Triangoli in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten, Salbei-Knoblauch-Butter darauf verteilen.

