

GUT & GÜNSTIG CA. FR 10.20

Ravioli mit Baumnussfüllung

Kleines Nachtessen für 4 Personen

- 250 g Ricotta mit 50 g Gorgonzola und einem Eigelb cremig rühren. **Zirka Fr. 5.60**
 - 30 g geriebenen Sbrinz und 50 g gehackte Walnüsse unterrühren. Mit wenig gemahlener Muskatnuss und Pfeffer abschmecken. **Zirka Fr. 1.10**
 - 250 g ausgewallter Pastateig (1 Packung mit zwei Teigrollen) entrollen. Füllung teelöffelweise im Abstand von 5 cm auf zwei längs halbierte Teigrollen geben. Den Teig rund um die Füllung mit Wasser bepinseln. Andere Teighälften auflegen. Rund um die Füllung andrücken und ausschneiden. **Zirka Fr. 2.50**
 - Ravioli in kochendem Wasser ca. 3 Minuten gar ziehen lassen. Wasser abgiessen, 40 g Butter zugeben und mit Sbrinz bestreuen. **Zirka Fr. 1.–**
- Tipp:** Etwas fein geriebene Zitronenschale verfeinert die Raviolifüllung.

Ricotta und
Baumnüsse
ergeben
eine feine
Raviolifüllung.

