

Einfach festlich

Ricotta-Ravioli mit Orangen

30 Minuten



Film auf:
videos.bettybossi.ch

Zutaten

500g Ricotta
100g geriebener Sbrinz
2 frische Eigelbe
1 Teelöffel Salz
wenig Pfeffer
1 unbehandelte Orange
4 Rollen Pastateig
1 frisches Eiweiss
Salzwasser, siedend
einige Salbeiblätter
40g Butter

Pro Person: 37g Fett, 29g Eiweiss,
23g Kohlenhydrate, 2290kJ (547kcal)



1 Ricotta, Sbrinz und Eigelbe verrühren, würzen, Orangenschale dazureiben. Orange schälen, Fruchtfleisch in Würfeli schneiden, beiseite stellen.



2 Pastateige quer halbieren. Eiweiss verklopfen, eine Teighälfte damit bestreichen. Ricottamasse vierteln, jeweils 8 baumnussgrosse Portionen darauf verteilen. Die andere Teighälfte darüberlegen, leicht andrücken, mit einem gezackten Förmchenring (ca. 6cm Ø) Ravioli ausstechen.



3 Ravioli portionenweise im knapp siedenden Salzwasser ca. 5 Min. ziehen lassen, abtropfen, warm stellen. Salbei fein schneiden, mit Orangenwürfeli in der warmen Butter kurz andämpfen, mit den Ravioli anrichten.