

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 Würfel 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. 6 cm Ø) Ravioli ausstechen.



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