

RIESENRAVIOLI MIT GRUYÈRE AN SALBEIBUTTER



3-mal täglich Milch
1 Portion = 40 g Hartkäse



Vertrauenswürdige Produktion

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 45 Minuten

Für 4 Personen

Füllung:

50 g Salsiz, in sehr kleine Würfel geschnitten
250 g Halbfettquark
150 g Gruyère AOC, gerieben
½ TL Salz
wenig Pfeffer
Muskatnuss

500 g Pastateig

Salbeibutter:

50 g Butter
1-2 EL gehackte Salbeiblättchen
wenig Salz
Pfeffer

Salbei zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Füllung: Alle Zutaten verrühren.

2 Pastateig ausrollen. Auf der Hälfte des Teiges 16 Rechtecke fein einritzen. Füllung darauf verteilen, je einen Rand von ca. 1 cm frei lassen, diesen mit Wasser bepinseln. Restlichen Teig darauflegen, die Ränder gut andrücken, in Rechtecke schneiden. In reichlich Salzwasser in zwei Portionen je 4 Minuten ziehen lassen, abgiessen und warm stellen.

3 Salbeibutter: Butter schmelzen lassen, Salbei darin leicht erhitzen, mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Ravioli auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Salbeibutter beträufeln, garnieren.