

# Das Rezept

## Riesenraviolo im Kräuternest



### Für 6 Personen

Nudelteig: 250 g Mehl, 2 Eigelb, 1 Ei, etwas Olivenöl, etwas Wasser. Füllung: 150 g Quark, Salz, Pfeffer, ca. 100 g Kräuter wie Kresse oder Bärlauch,

6 Eigelb, etwas Eiweiss.

**Nudelteig:** Alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten und etwa eine Stunde ruhen lassen.  
**Füllung:** Quark mit Salz und Pfeffer abschmecken, die fein geschnittenen Kräuter beifügen. Den Nudelteig dünn in ca. 15 cm breite Streifen ausrollen. Pro Portion ist ein quadratisches Stück Teig nötig, daher braucht es ca. 30 cm, die einmal umgeklappt werden. In der Mitte eines jeden unteren Stücks ein kleines Nest aus Quarkmasse legen und vorsichtig je ein Eigelb darauf platzieren. Teigblatt umklappen und mit etwas Eiweiss gut andrücken. Jedes Raviolo einzeln in einen grossen Topf mit siedendem Salzwasser geben und etwa eine Minute ziehen lassen. Eigelb muss flüssig bleiben. Mit einer Siebkelle die Ravioli herausheben, abtropfen lassen und auf die Teller legen. Mit brauner Butter begiessen und mit Kräutern garnieren.

Aus der **Schweizer Familie**

Weitere 4300 Rezepte unter [www.schweizerfamilie.ch](http://www.schweizerfamilie.ch)