

Zitronengras-Ricotta-Ravioli



Zubereitungszeit

40 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 470 kcal

Eiweiss: 17 g

Fett: 30 g

Kohlenhydrate: 35 g

Zutaten

| | |
|------------|--------------------------|
| 6 Stängel | Zitronengras |
| 200 g | Ricotta |
| 20 g | geriebener Parmesan |
| 1 | Eigelb |
| | Salz |
| | Pfeffer aus der Mühle |
| 2 | Rollen Pastateig à 125 g |
| 4 Tranchen | Rohschinken |
| 80 g | Butter |

Zubereitung

1. Von der Hälfte des Zitronengrases die äusseren Blätter entfernen und die trockenen Enden wegschneiden. Zarte Innenblätter fein hacken. Mit Ricotta, Parmesan und Eigelb zu einer geschmeidigen Masse mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse in einen Spritzsack geben.
2. Einen Pastateig sorgfältig entrollen. Ricottamasse in 2 Reihen im Abstand von 3 cm als baumnussgrosse Häufchen auf den Teig spritzen. Den zweiten Teig entrollen und mit Wasser bepinseln. Mit der befeuchteten Seite auf das erste Teigblatt legen. Teig rund um die Füllung gut andrücken. Mit einem Teigrädchen die Ravioli ausschneiden.
3. Ravioli in reichlich Salzwasser bei mittlerer Hitze 5–7 Minuten ziehen lassen, mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen, auf vorgewärmten Tellern anrichten.
4. Inzwischen vom restlichen Zitronengras die äusseren Blätter entfernen und die trockenen Enden wegschneiden. Zarte Blätter und Rohschinken in feine Streifen schneiden. Butter in einer beschichteten Bratpfanne schmelzen. Rohschinken und Zitronengras begeben. Butter kurz aufschäumen und über die Ravioli geben. Mit Pfeffer bestreuen.