

## ZITRONENRAVIOLI MIT RUCOLABUTTER



Butter. 100% Geschmack.



Umweltgerecht produzierte Lebensmittel

### ZUTATEN

*Zubereitung: ca. 1 Stunde*

*Ruhen lassen: ca. 30 Minuten*

*Für 4 Personen*

Raviolischablone bei Bedarf

#### **Teig:**

300 g Knöpfmehl oder Weissmehl

2 Eier

1 EL Rapsöl

2-4 EL Wasser

#### **Füllung:**

250 g Quark oder Ricotta

3 EL geschälte, gemahlene Mandeln

50 g Sbrinz AOC, gerieben

1 Zitrone, abgeriebene Schale und 1 TL Saft

½ Knoblauchzehe, gepresst

1 TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

#### **Sauce:**

100 g Butter

2-3 EL fein gehackter Rucola

wenig Salz

Rucola, zerzupft, zum Bestreuen

Zitronenzesten zum Garnieren



### ZUBEREITUNG

**1** Teig: Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen. Eier, Öl und Wasser verrühren, in die Mulde giessen, zu einem glatten, elastischen Teig kneten. Unter einer heiss ausgespülten Schüssel oder in Klarsichtfolie gewickelt 30 Minuten ruhen lassen.

**2** Füllung: Alle Zutaten mischen, würzen.

**3** Teig auf wenig Mehl 1-2 mm dünn rechteckig auswallen. Je 1 gehäuften TL Füllung im Abstand von 6 cm auf der Hälfte des Teiges verteilen. Zwischenräume mit wenig Wasser bepinseln. Zweite Teighälfte über den mit Füllung belegten Teig legen. Zwischenräume gut andrücken. Mit dem Teigrädchen Ravioli ausschneiden. Oder Ravioli mithilfe der Schablone herstellen. Ravioli auf ein bemehltes Küchentuch legen.

**4** Sauce: Butter in einem Pfännchen hellbraun rösten, Rucola daruntermischen, würzen.

**5** Ravioli portionenweise in knapp siedendem Salzwasser 5-7 Minuten ziehen lassen, herausnehmen, gut abtropfen lassen, auf vorgewärmte Teller geben. Sauce darüberträufeln, mit Rucola bestreuen, garnieren.

Mit frisch geriebenem Sbrinz servieren.

Knöpflimehl gibt es in Drogerien mit Reformabteilung, im Reformhaus, in Mühlen oder beim Grossverteiler.