

Städte der Gemüse

Garnelen-Ravioli

30 Raviolis

Zutaten

Ravioliteig im Geschäft kaufen

Füllung: 2 Knoblauchzehen, 1 mittelgroße Ingwerknolle, 2 Stangen Porree (nur den weißen Teil), 500 g rosa Garnelen, 1 EL Sesamöl, 1 EL Sojasauce, Pfeffer

Zubereitung

Füllung:

Den Knoblauch schälen und zerdrücken, den Ingwer schälen und zerdrücken, den Lauch waschen und in kleine Stücke schneiden und in ein wenig Öl andünsten.

Die Garnelen schälen. Den Knoblauch, den Ingwer, den Lauch und die Garnelen in einen Mixer geben und pürieren. Das Öl, die Sojasauce und den Pfeffer zu fügen. (Nicht salzen, da die Sojasauce reichlich Salz enthält)

Ravioli zubereiten:

Den Nudelteig auslegen in Vierecke einteilen, einen Teelöffel Teig in die Mitte eines Vierecks setzen. Zwei Seiten des Vierecks mit einem Pinsel mit Wasser anfeuchten, die beiden Seiten zuklappen. Die Ränder mit den Fingern zusammendrücken und so gut verschließen.

Die Ravioli in einem großen Topf in siedendes Wasser geben und die Ravioli portionsweise 5 – 7 min garen.