

ORF



Steirische Schaffrischkäseraviolos an sautiertem Jungspinat, Steirer Kren & Kürbiskernöl

Zutaten

Nudelteig

500 g Hartweizengrieß

4 Dotter

3 Eier

Schuss Olivenöl

300 g Blattspinat

Für die Füllung

200 g Weizer Schaffrischkäse

100g Parmesan

100g Philadelphia

3 EL Kräuter nach belieben

1 Eigelb

1 Knoblauchzehe

Prise Salz & Pfeffer nach belieben

Zubereitung:

1. Hartweizenmehl mit den Eiern (Zimmertemperatur) und Olivenöl in einer Schüssel mit Hilfe einer Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten. Achtung: Nicht zu lange kneten, sonst wird der Teig zäh und klebrig. Sollte der Teig zu fest werden, eventuell behutsam noch etwas Wasser zufügen. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 min rasten lassen.

2. Die Arbeitsfläche bemehlen. Den Teig teilen und zu jeweils 20x30 cm Rechtecken mit einem Nudelholz (oder Nudelmachine) dünn ausrollen. Ein Rechteck davon mit einem versprudeltem Ei bestreichen.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

3. Mit der vorbereiteten Fülle werden kleine Häufchen auf den Teig mit dem bestrichenen Ei gesetzt. (Vorsichtig, in regelmäßigen Abständen).
4. Das zweite Teigstück wird nun sorgfältig darüber gelegt und um die Fülle herum wird der Teig zusammen gedrückt. Danach mit einem Teigrad ca. 4-5 cm große Ravioli Rechtecke ausschneiden.
5. Die Ravioli in kochendes Salzwasser geben und ca. 5-6 Minuten leicht kochen lassen. Nur noch vorsichtig aus dem Wasser heben und abtropfen lassen.
6. Jungspinat waschen und abtropfen lassen. 1 Stk. Zwiebel und 1 Knoblauchzehe in kleine Würfel schneiden und in Butter ohne Farbe anschwitzen. Wenn die Ravioli gekocht sind, den Jungspinat kurz in die Pfanne dazu geben und anrichten. Kren darüber reiben und mit Kürbiskernöl verfeinern. Bon Appétit!