

# Bärlauch-Ravioli

Kategorien: Teigware, Gefüllt

Zutaten für: 4 Portionen

250	Gramm	Mehl
4		Eier (Größe M)
1		Brötchen; vom Vortag
1		Zwiebel
1	Bund	Bärlauch
200	Gramm	Schweine- oder Geflügelhackfleisch Zweimal durchdrehen lassen (evtl. beim Metzger vorbestellen)
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss
200	Gramm	Butter

## Anleitung:

1. Mehl, 3 Eier und 1/2 TL Salz zu einem Teig verkneten. 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

2. Brötchen in Wasser einweichen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Bärlauch abbrausen, trockenschütteln. Einige Blätter beiseite legen, restliche fein hacken. Das übrige Ei mit ausgedrücktem Brötchen, Zwiebelwürfeln, Hack und gehacktem Bärlauch verkneten. Mit Salz und Pfeffer und Muskat würzen.

3. Den Nudelteig halbieren und beide Hälften zu zwei gleich großen rechteckigen Teigplatten (25 x 50 cm) dünn ausrollen. Die zwei Teigplatten längs halbieren. Auf eine Hälfte in Zweierreihen in Abständen von 4 cm kleine Häufchen der Fleisch-Füllung setzen. Die unbelegten Teigplatten locker darüber legen. Den Rand rund um die Füllung fest andrücken. Mit einem Messer oder Teigrädchen um die Füllung herum Quadrate ausschneiden.

4. 3 l Salzwasser aufkochen. Die Temperatur des Elektro-Ofens reduzieren. Die Ravioli im leicht siedenden Wasser 7 Minuten garen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Warm halten.

5. Übrigen Bärlauch in Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne leicht bräunen, Bärlauch unterrühren. Ravioli mit Bärlauch-Butter auf Tellern servieren.

Beilage: gemischter Salat

Pro Portion: 745 kcal/3130 kJ

## Quelle:

meine Familie & ich  
Rezept erfasst mit \*RK\* 25.02.2013  
von Konrad Heizmann