

# Ziegenkäse-Ravioli mit Gemüse

Nudel-Gerichte » Ravioli

## Zutaten (4 Personen)

- » 200g Mehl
- » 2 Ei(er)
- » Salz & Pfeffer
- » 1EL Olivenöl
- » 2 Möhre(n)
- » 100g Zuckerschoten
- » 200g Ziegenfrischkäse
- » 100g Butter/Margarine
- » 2EL Pinienkerne
- » 3EL Schnittlauch

## Bewertung



### **Beschaffung**

guten Supermarkt



### **Kosten**

6-10€



### **Zubereitungszeit**

31-60min

## Zubereitung

1. Mehl, Eier, 1/2TL Salz und Olivenöl zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und 30min kühlen.

2. Die Möhren waschen, putzen, schälen, in feine Stifte schneiden und in Salzwasser 4min garen. Zuckerschoten abbrausen, putzen, in Salzwasser ca. 1min garen. Gemüse abgießen, abschrecken, abtropfen lassen.

3. Teig durchkneten und zu einem kleinen Rechteck ausrollen. Zusammenklappen, erneut ausrollen. 3-4mal wiederholen, dann dünn ausrollen. Auf eine Hälfte mit Abstand je 1/2TL Ziegenkäse geben. Andere Teighälfte darüber klappen, um die Füllungen fest andrücken. Quadrate (6x6cm) ausradeln.

4. Butter schmelzen, Kerne darin anrösten. Gemüse zufügen, kurz erhitzen, würzen. Schnittlauch in Röllchen schneiden und einrühren. Ravioli in Salzwasser 3-4min garen. Herausheben, mit Gemüse anrichten.

Nährwerte: 570kcal/E21g/F39g/KH40g pro Portion

angelegt am: 21.06.2003

Rezept-Nr: 375

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke