

Ravioli mit Ricotta, Parmesan - Weißwein Sauce und verlorenem Ei



- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ravioli in Dosen werden in Supermärkten reichlich verkauft. Aber zwischen der Konserve und selbst gemachten Ravioli liegen Welten! Dazu müssen Sie kein Profi sein, sondern nur ein wenig Zeit investieren. Das Nudelrezept ist einfach, aber sehr, sehr lecker. Sie werden den Unterschied schnell schmecken.

Zutaten

- Für den Pastateig: 110 g Weizenmehl 405, gesiebt
- 110 g Hartweizen Gries
- 3 EL Olivenöl
- 140 ml Wasser

- 2 - 3 Eigelbe 1 - 2 ganze Eier
- 1 verklappertes Eiweiß zum Bestreichen
- 1 Prise Salz
- 400 g Ricotta, gut abgelaufen
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- Das Weiße von einer Stange Lauch gewürfelt oder in dünnen Streifen
- 3 EL frisch geriebener Parmesan
- Für die Parmesan - Weißwein Sauce:
- etwas helle Saucenbinder
- 100 ml trockener Weißwein
- 4 - 8 frische Eier
- 500 ml Fleisch - oder Hühnerbrühe
- 100 ml flüssige Sahne
- 2 - 3 EL Weinessig
- etwas kalte Butter
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Auf einer Arbeitsfläche das Mehl und den Gries geben, eine kleine Mulde hinein drücken. Eier, Salz hinein geben und mit etwas Mehl vom Rand zur Mitte hin betäuben.

Schritt2

Das Wasser zu gießen und mit leichtfeuchten Händen 5 - 10 min. verkneten. Eine Kugel formen, in Klarsichtfolie gehüllt, 30 min. bei Zimmertemperatur „ausruhen“ lassen. Es sollte schön fest und trocken sein, damit die Pasta nach dem Auswalzen nicht zu sehr klebt.

Schritt3

Danach noch einmal durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dünn ausrollen. Mit einem Teigradchen oder einem Ausstecher in ca. 10 cm breite Bahnen schneiden und dann in 10 cm große Stücke oder rund Kreise formen.

Schritt4

Den Lauch mit den Zwiebeln in Butter andünsten und mit dem gut abgelaufenen Ricotta vermischen, würzen. Je ein TL der Füllung in die Mitte geben und die Ränder mit Eiweiß einstreichen; überklappen, fest andrücken. In reichlich Salzwasser ca. 3 min. kochen und herausnehmen.

Schritt5

Die Brühe mit der Sahne und dem Weißwein aufkochen und leicht mit Saucenbinder „sämig“ binden. Parmesan verrühren, salzen, pfeffern und mit einem Strich Muskatnuss würzen, etwas reduzieren lassen. Vor dem Servieren noch etwas kalte Butter mit dem Stabmixer unter mixen.

Schritt6

Die Eier in einer Kaffeetasse schlagen, einen flachen Topf mit Salzwasser und dem Essig zum

kochen bringen, zurück ziehen. Das Wasser mit einem Kochlöffel in kreisende Bewegung setzen und die Eier nach und nach hinein gleiten lassen. Mit dem Kochlöffel das Eiweiß um die Eigelbe legen. Am Herdbrand 3 - 4 min. leise garen, mit der Schaumkelle heraus nehmen und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt7

Die Ravioli auf vorgewärmten Tellern portionieren, darüber 1 - 2 Eier setzen; mit der Parmesan - Weißwein Sauce „üppig“ überziehen und sofort zu Tisch geben.

Rezeptart: Kleine Gerichte, Nudelrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ravioli-mit-ricotta-parmesan-weisswein-sauce-und-verlorenem-ei/>