

Wildkräuter – Ravioli

Rezept für 30 Ravioli



Zutaten

- 30 Teigplatten (z.B. für WanTan (gefroren))
- 4 mittelgroße Kartoffeln
- 1 große Pflaume oder 2 Kleine
- 2 Handvoll Wildkräuter
- 1 mittlere Zwiebel
- 1 kleiner Apfel
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer
- Zitronenabrieb
- 2 EL Olivenöl
- Bratöl
- 125 g Butter
- 3 EL Sonnenblumenkerne
- Ggf. Blüten

Zubereitung

1. Gewaschene Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf mit Salzwasser ca. 10 Minuten lang dünsten. Die gekochten Kartoffeln stampfen und auskühlen lassen
2. Apfel und Zwiebel in sehr feine Würfel schneiden und in etwas Bratöl auf mittlerer Hitze goldbraun braten.
3. Wildkräuter waschen, trocknen und klein hacken.
4. Die Pflaume in sehr feine Würfel schneiden.
5. Gestampfte Kartoffel, Zwiebel, Apfel, Pflaume, die Wildkräuter und das Olivenöl zu einer Füllung vermengen.
6. Die Masse mit Zitronenabrieb, Muskatnuss, Pfeffer und Salz abschmecken
7. 1 TL Füllung mittig auf die Teigplatten setzen und eine Hälfte des Teigkreises über die Füllung klappen, sodass ein Halbkreis entsteht. Den Rand gut mit einer Gabel festdrücken, sodass die Ravioli beim Kochen nicht aufgehen.
8. Reichlich gesalzenes Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Ravioli portionsweise ca. 5 – 10 Minuten gar ziehen lassen.
9. Die fertigen Ravioli aus dem Wasser schöpfen und in einer Pfanne mit etwas Öl beträufeln und dort warmhalten bis alle Ravioli gekocht sind.

Für das Topping:

10. Die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne goldbraun rösten und auf einem Teller auskühlen lassen.
11. Die Butter in der Pfanne bei geringer Hitze vorsichtig schmelzen. Kerne dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken
12. Teigtaschen mit der Butter servieren und zur Deko mit Blüten bestreuen.