Artikel vom 18.10.2023 · Ausgedruckt am 23.11.2026, 04:39 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/ravioli-alla-napoletana

Ravioli alla Napoletana



Foto: Simone Gaube

Zutaten (für 4 Personen):

Teig:

300 g Mehl und etwas mehr zum Bestäuben,
3 Eier,
1 bis 2 TL Öl,
½ TL Salz.

Füllung:

100 g Parmesan,
4 Stängel Petersilie,
100 g Ricotta,
1 Ei,
120 g Mozzarella in Stücken,
100 g in 1 cm große Würfeln geschnittener gekochter Schinken,
Wasser zum Befeuchten und Kochen der Ravioli,
1 TL Salz zum Kochen der Ravioli.

Zubereitung:

Mehl, Eier, Öl und Salz zu einem homogenen Teig kneten. Sollte er zu krümelig sein, 1 bis 2 EL Wasser unterkneten. In Frischhaltefolie verpacken und circa 30 Minute in den

Kühlschrank legen. Für die Füllung Parmesan ziemlich fein reiben, Petersilie fein hacken. Ricotta, Ei, Schinkenwürfel und Mozzarellastücke zugeben und alles gut vermischen. Nun den Teig mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine 2 bis 3 mm dünn ausrollen und auf die eine Hälfte der Teigplatte je 1 TL Füllung setzen – mit 2 cm Abstand nach allen Seiten. Die freien Teigstellen zwischen der Füllung mit Wasser befeuchten. Die freie Teighälfte über die Füllung klappen, Teig um die Füllung fest andrücken, sodass keine Luftblasen mehr da sind. Ravioli mithilfe eines Teigrädchens oder Messers auseinander schneiden und auf eine bemehlte Platte geben. In einem großen Topf auf dem Herd reichlich Wasser und Salz zum Kochen bringen. Ravioli darin 12 bis 15 Minuten ziehen lassen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen und heiß mit einer Sauce nach Wahl servieren.

Simone Gaube