Artikel vom 18.10.2023 · Ausgedruckt am 24.11.2026, 05:20 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/suesse-ravioli-mit-ricotta-erdbeerfuellung

Süße Ravioli mit Ricotta-Erdbeerfüllung



Foto: Simone Gaube

Zutaten (für 4 Personen als Dessert oder für 2 Personen als süßes Hauptgericht):

Teig:
400 g Weizenmehl (Type 405) und etwas mehr für die Arbeitsfläche,
50 g Olivenöl,
60 g Vollmilch,
3 Eier (Größe M),
1 TL Salz.

Füllung:
150 g Ricotta,
100 g Erdbeeren (oder anderes Obst),
40 g geriebene weiße Kuvertüre.

Außerdem:
50 g pürierte Erdbeeren,
2 EL geriebene weiße Kuvertüre,
Minze oder andere Kräuter zur Dekoration.

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig händisch oder mit Unterstützung einer Küchenmaschine zu einem homogenen Teig verarbeiten und anschließend etwa 1 Stunde kühl stellen. Für die Füllung die Erdbeeren waschen, putzen und sorgfältig abtropfen lassen. Die Erdbeeren in kleine Stückchen schneiden und mit dem Ricotta und der Kuvertüre in einer kleinen Schüssel vermengen. Den Nudelteig portionsweise aus dem Kühlschrank nehmen und dünn ausrollen. Auf jede Teigbahn mit Abstand 1 EL Füllung geben. Eine zweite Teigbahn darüber legen, diese zunächst vorsichtig mit den Fingern etwas andrücken und dann mithilfe eines Förmchens ausstechen oder mit einem Nudelrad ausschneiden und die Nahtstellen fest andrücken. Wer mag, kann sie auch von innen mit Eiweiß einstreichen, damit es besser hält. In einem ausreichend großen Topf Salzwasser aufkochen und die Ravioli in circa 3 Minuten garziehen lassen. Mit einer Schaumkelle die fertigen Ravioli aus dem Wasser holen und sorgfältig abtropfen lassen. Mit etwas Erdbeerpüree, weißen Schokoladenspänen und Minze dekorativ anrichten und servieren.

Simone Gaube