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

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/zitronen-ziegenkaeseravioli-mit-rosa-pfeffer

Zitronen-Ziegenkäseravioli mit rosa Pfeffer



Foto: Simone Gaube

Zutaten (für 4 Personen):

Teig:

200 g Grießmehl,
½ TL Zitronenschale ganz fein gehackt,
2 Prisen Kurkuma,
90 g Wasser,
½ TL Salz.

Füllung:

200 g Ziegenfrischkäse,
½ TL Salz und mehr zum Kochen,
½ TL Pfeffer,
5 g Honig,
1 Spritzer Zitronensaft,
Hartweizengrieß zum Bearbeiten,
Wasser zum Kochen,
50 g Butter,
2 Stängel Estragon,
1 TL rosa Pfefferkörner,

½ TL Zitronenschale,
nach Geschmack essbare Blüten.

Zubereitung:

Für den Teig Grießmehl, Zitronenschale und Kurkuma mit Wasser und Salz in eine Schüssel geben und gut durchkneten. Den Teig in Frischhaltefolie packen und etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Für die Füllung Ziegenfrischkäse, Salz, gemahlenen Pfeffer, Honig und Zitronensaft verrühren. Dann den Nudelteig auf einer mit Grieß ausgestreuten Arbeitsfläche hauchdünn ausrollen und mithilfe eines Glases 32 Kreise (etwa Ø 6 cm) ausstechen. Auf 16 Kreise je einen gehäuften TL der Ziegenkäsemischung geben, mit einem weiteren Teigkreis bedecken und Ränder zum Beispiel mit den Zinken einer Gabel fest andrücken. Die Ravioli in einem großen Topf auf dem Herd in reichlich kochendem Salzwasser etwa 6 Minuten garen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen. Butter, Estragon, Pfefferkörner und Zitronenschale in einer Pfanne auf dem Herd erhitzen, bis die Butter schäumt. Ravioli darin schwenken und sofort servieren. Wer mehr Sauce mag, gibt noch etwas Ziegenfrischkäse in die aufgeschäumte Butter. Essbare Blüten als Deko runden das Ganze schön bunt ab.

Simone Gaube