

RAVIOLI AUF TIROLER ART



Zutaten für 4 Personen

Für den Nudelteig:

150 g Hartweizengrieß
150 g Mehl
3 Eier
1 EL Olivenöl
Salz

Für die Füllung:

100 g HANDL TYROL Feine Speckwürfel
250 g Topfen
70 g Tiroler Bergkäse
Rosmarin, Thymian, Petersilie
Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Hartweizengrieß, Mehl, Eier, Olivenöl und Salz zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde kühl stellen.
2. Inzwischen die feinen Speckwürfel mit dem Topfen, dem geriebenen Bergkäse und den klein gehackten Kräutern vermischen.
3. Die Hälfte des Nudelteigs aus dem Kühlschrank nehmen und dünn auswalzen. Die Topfen-Speck-Füllung mit einem kleinen Löffel in kleinen Portionen im Abstand von ca. 5 cm auf den Teig setzen. Das Ei verquirlen und den Teig zwischen den Häufchen damit bestreichen.
4. Die zweite Hälfte des Nudelteigs ebenfalls dünn ausrollen, auf die vorbereitete Teigplatte legen und leicht andrücken. Mit einem Teigrad Ravioli ausschneiden und die Ränder gut festdrücken. Die Ravioli in reichlich kochendes Salzwasser geben, die Hitze reduzieren und die Nudeln im leicht siedenden Wasser ohne Deckel ca. 4 Min. garen.
5. Die Ravioli herausnehmen, gut abtropfen lassen und mit brauner Butter servieren.