

# Ravioli mit Frischkäse-Kräuter Füllung

## Zutaten für 4 Personen:

### Teig:

250 g	Hartweizengrieß
250 g	Weizenmehl 550
ca. 100 g	Eier (2 Stück)
ca. 80 g	Wasser
1 EL	Öl
	Matrize Nr. 99 V

---

ca. 680 g Gesamtteig

### Frischkäse-Kräuter Füllung:

125 g	Frischkäse
4 EL	Milch
ca. 20 g	frische Kräuter fein gehackt (Rosmarin, Salbei, Thymian, Basilikum)
	Salz
	Pfeffer

## Zubereitung:

### Teigplatten:

Das Hartweizengrieß und das Weizenmehl einfüllen und trocken vermischen lassen. Das Ei mit dem Wasser und Öl verquirlen und nach und nach zum Hartweizengrieß und Weizenmehl geben. Die gesamte Masse ca. 10 Minuten mischen bis der Teig die richtige Konsistenz hat (grob streuselig). Matrize Nr. 99 V aufschrauben und Nudelplatten pressen.

### Die Frischkäse-Kräuter Füllung:

Frischkäse und Milch verrühren. Die frischen Kräuter fein hacken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Tipp

Anstatt Frischkäse kann auch Ricotta oder Crème fraîche verwendet werden.

### Ravioli:

Die fertigen Platte auf das Ravioli-Blech legen und die Ränder mit Ei bestreichen.

Mit 2 Teelöffel die Füllung auf die Nudelplatte geben und die nächste Platte darüber legen. Dabei die Luft aus den Teigplatten von innen nach außen streichen. Zuletzt mit dem kleinen Wellholz darüber rollen und gegebenenfalls mit dem Teigrädchen abtrennen. Die fertigen Ravioli ins kochende Wasser geben und 2 – 3 Minuten ziehen lassen.

**Velouté – weiße Grundsoße:**

100 g	Sellerie
100 g	weißes vom Lauch
200 g	Zwiebeln
3 Stück	Lorbeerblätter
1 Prise	Zucker
nach Bedarf	Salz
40 g (2 EL)	Mehl
100 ml	Martini oder Weißwein
300 ml	Brühe
200 ml	Sahne
100 ml	Milch

**Velouté – weiße Grundsoße:**

Sellerie, Lauch, Zwiebeln in gut Butter hell anschwitzen. Zucker und Salz dazugeben. Mit Mehl bestäuben, dabei den Topf vom Herd nehmen und gut durchmischen. Dann mit 100 ml Martini oder Weißwein ablöschen. Lorbeerblätter, Brühe, Sahne und Milch dazugeben, aufkochen und ca. 45 Minuten köcheln lassen. Immer wieder gut umrühren. Auf die Seite stellen und den ganzen Tag ziehen lassen. Über Nacht im Kühlhaus runter kühlen, Gemüse raus passieren und abschmecken. Evtl. noch Martini oder Weißwein dazugeben. Kurz vor dem Servieren mit einem Stich Butter aufschäumen. Mit frischem Rucola servieren.

Die gekochten Ravioli in der Velouté schwenken und mit frischen Kräutern verfeinern.