

# Handgemachte Ravioli mit Ricotta, Kürbis und Thymian an Butterschaum

## Zutaten für Ravioli-Teig (\*oder gekaufte Nudelteig-Blätter benutzen):

350 g	Mehl
4 Stück	Eier
1 EL	Olivenöl
etwas	Fleur de Sel oder Salz

## Zutaten für Füllung:

50-80 g	Ricotta
150 g	Kürbis
1/2 Bund	Petersilie, fein hacken
1 Stück	Frühlingszwiebel, fein hacken
½ Stück	Unbehandelte Zitrone, Schale (optional)
2 EL	frischer Zitronen-Thymian, fein gehackt
50.80 g	Parmesan, frisch gerieben
etwas	Pfeffer, frisch gemahlen

## Zutaten für Sauce:

100 g	Butter
1 dl	Gemüsebrühe
1 dl	Vollrahm
1 EL	Sojalecithin (erhältlich in der Apotheke)

## Garnitur:

etwas	frische Kräuter, Pinienkernen, versch. Salze/Fleur de Sel etc. (bei Bedarf)
etwas	Parmesan, frisch gerieben

## Zubereitung:

Das Mehl mit Eiern, Olivenöl und einem Teelöffel Salz verkneten und bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Inzwischen für die Füllung in einer Schüssel den Ricotta und die restliche Zutaten mischen.

In der Zwischenzeit Teig sehr dünn ausrollen. Die Hälfte davon mit Füllung belegen. Mit der anderen Teighälfte zudecken, zwischen der Füllung andrücken und zu Ravioli ausschneiden.

Noch einfacher ist es, den Ravioli-Teig in lange Streifen von ca. 10 cm zu schneiden. Die Füllung mit einem Löffel auf die untere Hälfte des Streifens häufen, die Ecken unten mit Eiweiss bepinseln, dann die obere Teighälfte runterklappen und mit einer Gabel an den Enden zudrücken.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli darin al dente kochen. Abgetropft in vorgewärmten Tellern servieren und mit der Salbei-Butter übergießen. Dazu etwas frisch geriebenen Parmesan servieren.

Für den Butterschaum – den Vollrahm, Gemüsebrühe sowie die Butter in eine Pfanne geben und aufkochen. 2-3 ganze Kräuterblätter beifügen um noch etwas Gout zu geben (Optional). Dann wieder entfernen. Kurz vor dem servieren - Sojalecithin zur Flüssigkeit geben. Mit dem Stabmixer aufschäumen – und jeweils den Schaum abschöpfen. Der Schaum hält ca. 5 Minuten.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli darin al dente kochen. Abgetropft in vorgewärmten Tellern servieren und mit dem Butterschaum übergießen.

# angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

angelfood gmbh, Forchstrasse 424, 8702 Zollikon Tel. +41 44 390 14 13 / +41 79 412 58 43, MWST Nr. 649'791

e-mail: HYPERLINK "mailto:bernet@angelfood.ch" [bernet@angelfood.ch](mailto:bernet@angelfood.ch) oder HYPERLINK

"mailto:info@angelfood.ch" [info@angelfood.ch](mailto:info@angelfood.ch), HYPERLINK "http://www.angelfood.ch" [www.angelfood.ch](http://www.angelfood.ch)