



STÄDTER®

Hausgemachte Ravioli

FÜR CA. 4 PORTIONEN | ARBEITSZEIT: 30-45 MIN. | KÜHLZEIT: CA. 60 MIN. | KOCHZEIT: 2-10 MIN

Zutaten für den Teig: 400 g Mehl; 4 Eier; 1 EL Olivenöl; 1 TL Salz | **Zutaten Frischkäse-Schinken-Füllung:** 60 g Kochschinken, sehr fein gewürfelt; 100 g Parmesan, frisch gerieben; 200 g Frischkäse; 3 EL frische Kräuter, gehackt; 1 Eigelb; 1 Knoblauchzehe, durchgepresst; 1-2 EL Sahne; etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung des Teiges:

Alle Zutaten für den Teig gut verkneten. Falls der Teig zu fest ist evtl. etwas Wasser dazugeben. Den Teig in Folie verpackt ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Zubereitung der Füllung:

Den Frischkäse in eine Schüssel geben und mit dem frisch geriebenen Parmesan, dem fein gewürfelten Kochschinken, der durchgepressten Knoblauchzehe, den gehackten Kräutern und dem Eigelb gründlich verrühren. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Sahne nach und nach untermischen, bis eine cremige, jedoch formbare Masse entsteht. Die Füllung nochmals abschmecken und sofort in einen Spritzbeutel füllen.

Raviolierstellung

Mit den Ausstechern:

Die Arbeitsfläche mit dem Mehl abstauben und die Hälfte des Ravioliteiges zu einer dünnen Teigplatte ausrollen. Dann mit dem Spritzbeutel kleine Portionen der Füllung auf dem Teig verteilen. Immer etwas Abstand lassen, so dass sie sich gut ausstechen lassen. Zwischen der Füllung den Teig leicht mit etwas Wasser bepinseln. Anschließend die andere Hälfte des Teiges ausrollen und vorsichtig darüberlegen. Leicht festdrücken. Dann mit einem Ravioliausstecher ausstechen. Der Ausstecher wird hierbei mittig auf der Füllung platziert.

Mit dem Ravioli-Blitz:

Die Hälfte des Ravioliteiges dünn ausrollen. Dann mit dem Spritzbeutel kleine Portionen der Füllung auf den Teig geben. Immer etwas Abstand lassen. Zwischen den Füllungen den Teig leicht mit etwas Wasser bepinseln. Anschließend die andere Hälfte des Teiges ausrollen und vorsichtig darüberlegen. Leicht festdrücken. Dann mit dem Ravioli-Blitz zwischen der Füllung die Ravioli schneiden und verschließen.

Garen und Anrichten:

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli portionsweise hineingeben. Je nach Größe der Ravioli ca. 2-10 Minuten köcheln lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Dann mit einem Schaumlöffel herausnehmen. Die Ravioli auf vorgewärmte Teller geben und etwas geriebenen Parmesankäse darüber streuen. Dazu passt je nach Geschmack: etwas zerlassene, gesalzene Butter, eine Tomatensoße, eine Käsesahnesoße, eine Orangen-Ingwer-Soße oder eine Kräutersoße.



Homemade ravioli

FOR APPROX. 4 PORTIONS |

WORKING TIME: APPROX 30-45 MIN. | COOLING TIME: APPROX. 60 MIN. | COOKING TIME: APPROX 2-10 MIN

Ingredients for the dough: 400 g flour; 4 eggs; 1 tbsp olive oil; 1 tsp salt | **Ingredients for the cream cheese and ham filling:** 60 g cooked ham, very finely diced; 100 g Parmesan, freshly grated; 200 g cream cheese; 3 tbsp fresh herbs, chopped; 1 egg yolk; 1 clove of garlic, crushed; 1-2 tbsp cream; a little salt and pepper

Preparation of the dough:

Knead all the ingredients for the dough well. If the dough is too firm, add a little water if necessary. Wrap the dough in cling film and leave to rest in the fridge for approx. 1 hour.

Preparation of the filling:

Place the cream cheese in a bowl and mix thoroughly with the freshly grated Parmesan, finely diced cooked ham, pressed garlic clove, chopped herbs and egg yolk. Season with a little salt and pepper. Then gradually mix in the cream until a creamy but malleable mixture is formed. Taste the filling again and immediately transfer to a piping bag.

Making the ravioli:

Using the cutters:

Dust the work surface with flour and roll out half of the ravioli dough into a thin sheet. Then use the piping bag to pipe small portions of the filling onto the dough. Leave a little space between each portion so that they can be cut out easily. Lightly brush the dough between the fillings with a little water. Then roll out the other half of the dough and carefully place it on top. Press down lightly. Then cut out with a ravioli cutter. Place the cutter in the centre of the filling.

With the ravioli cutter:

Roll out half of the ravioli dough thinly. Then use the piping bag to pipe small portions of the filling onto the dough. Always leave a little space between them. Brush the dough lightly with a little water between the fillings. Then roll out the other half of the dough and carefully place it on top. Press down lightly. Then use the ravioli cutting wheel to cut and seal the ravioli between the fillings.

Cooking and serving:

Bring plenty of salted water to the boil and add the ravioli in batches. Depending on the size of the ravioli, simmer for approx. 2 to 10 minutes until they float to the surface. Then remove with a slotted spoon. Place the ravioli on warmed plates and sprinkle with a little grated Parmesan cheese. Serve with a little melted salted butter, a tomato sauce, a cream cheese sauce, an orange and ginger sauce or a herb sauce, depending on taste.