



HOTEL SONNE
DAS KLEINE ALTSTADT HOTEL

„Sonnen Ravioli“

mit Kräuter-Frischkäse-Füllung

Dieses Rezept ist absolut alltagstauglich, sehr simpel und zu 90% habt Ihr alle Zutaten zuhause!

Zutaten für 2 Portionen:

120 g Mehl, 120 g Hartweizengrieß, 120ml Wasser

Zubereitung:

Alle Zutaten schön vermengen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Sollte Euch der Teig etwas zu trocken sein, könnt Ihr ganz wenig Wasser hinzufügen. Anschließend eine Teigkugel formen, in Folie wickeln und 1 bis 1,5 Stunden kühl stellen.

In der Zwischenzeit lässt sich der Tisch schön decken oder eine feine Füllung zubereiten.

Hierfür habe ich ein Schälchen Frischkäse verwendet, mit Kräutern und etwas Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Schmeckt toll, wenn die Kräuter ganz frisch sind. Bei der Füllung sind keine Grenzen gesetzt. Man kann gehacktes gedünstetes Gemüse, Hackfleisch, Thunfischcreme oder gar Fruchtaufstrich oder Marmelade verwenden. Letzteres wird gern bei Piroggen verarbeitet. Deshalb könnt Ihr nach Herzenslust ausprobieren.

Nehmt nun den Teig und rollt ihn aus. Stecht nicht zu kleine runde Formen aus und legt etwas Füllung in die Mitte. Verschließt Eure Ravioli mit einem zweiten Teilchen. Drückt dabei die Enden schön fest mit einer Gabel zu, sonst gehen die Ravioli beim Kochen auf und die Füllung tritt nach außen. Jetzt nur noch einen Topf mit Wasser aufsetzen und die Ravioli ca.5 Minuten in siedendem Wasser köcheln lassen.

Meine Ravioli habe ich mit gerösteten Pinienkernen und brauner Butter verfeinert. Je einfacher desto besser. Bon Appetit!

Eure Arletta Winterkamp

