



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

- 250 g Mehl (glatt)
- 2 Stk. Eier
- 1 EL lauwarmes Wasser
- 1 TL Rapsöl
- 0,5 TL Salz
- 150 g gelbe Zwiebeln
- 2 Stk. Knoblauchzehen
- 50 g Butter
- 200 g Giersch
- 100 g Schafskäse
- 1 Stk. Ei, zum Bestreichen
- Butter

Mein persönlicher Tipp

Dazu passen gut ein frischer, saisonaler Salat und eine Rahmsoße.:

Eva Maria Lipp

Ernährungsberaterin und
Kochschulleiterin in Leoben

Quellen:

- Seminarbäuerinnen Steiermark:
Frisch aufgetischt

Gierschravioli

Zubereitung

Teig:

- Mehl, Eier, Wasser, Öl und Salz zu einem Nudelteig verkneten, den Teig zugedeckt 30 Minuten rasten lassen.

Fülle:

- Für die Fülle Zwiebel und Knoblauch schälen, fein schneiden und in Butter leicht anschwitzen, den gewaschenen, gehackten Giersch kurz mitdünsten, salzen, abkühlen lassen und mit zerbröseltem Schafkäse mischen.

Fertigstellung:

- Für die Ravioli den Teig mit einem Nudelholz dünn ausrollen, den ausgerollten Teig halbieren.
- Auf einer Teighälfte im Abstand von 4–5 cm kleine Häufchen von der Fülle verteilen.
- Den Teig zwischen den Fülle-Häufchen mit verquirltem Ei bestreichen und die zweite Teighälfte darauflegen.
- Den Teig mit dem Handrücken zwischen den Fülle-Häufchen fest zusammendrücken und dann mit einem Teigrad Vierecke ausradeln.
- Die Ravioli in reichlich Salzwasser ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, mit kaltem Wasser abschrecken und in heißer Butter schwenken.