



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:



Gierschravioli



Foto: Majcan, LK Stocker - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Teig:

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

Füllung:

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

Fertigstellung:



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

■ Bundesministerium
 Nachhaltigkeit und
 Tourismus

LE 14-20
 Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
 Landesförderfonds für
 die Entwicklung des
 ländlichen Raums:
 Hier investiert Europa in
 die ländlichen Gemeinden





Seminarbäuerinnen Steiermark:
Frisch aufgetischt

- 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 Füllung verteilen.
- Den Teig zwischen den Füllungshäufchen mit verquirtem Ei bestreichen und die zweite Teighälfte darauflegen.
- Den Teig mit dem Handrücken zwischen den Füllungshäufchen 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.
-

