



#### Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

gut machbar

#### Zutaten:

250 g Mehl  
3 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 Wildkräuter  
100 g Schafskäse

#### Mein persönlicher Tipp

Diese frühlingshaften Ravioli können auch mit einer warmen Käsesoße und frischen Kräutern serviert werden.:

#### Monika Schachner

Seminarbäuerin aus St. Stefan ob Leoben

#### Quellen:

- Seminarbäuerinnen Steiermark:  
*Frisch aufgetischt*

## Girschravioli

### Zubereitung

- Mehl, 2 Eier, Wasser, Öl und Salz zu einem Nudelteig verkneten, den Teig zugedeckt 30 Minuten rasten lassen.
- Für die Fülle Zwiebel und Knoblauch schälen, fein schneiden und in Butter leicht anschwitzen, den gewaschenen, gehackten Giersch (=Wildkräuter) kurz mitdünsten salzen, auskühlen lassen und mit zerbröselten Schafkäse mischen.
- Für die Ravioli den Teig mit einem Nudelholz dünn ausrollen, den ausgrollten Teig halbieren.
- Auf einer Teighälfte im Abstand von 4 – 5 cm kleine Häufchen von der Fülle verteilen.
- Den Teig zwischen den Füllehäufchen mit verquirltem Ei bestreichen, die zweite Teighälfte darauf legen.
- Den Teig mit dem Handrücken zwischen den Füllehäufchen fest zusammendrücken und dann mit einem Teigrad Vierecke ausrollen.
- 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.