

Ravioli mit Feta-Walnuss-Füllung

45–60 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Nudelteig

400 g	Mehl, griffig
100 g	Mehl, glatt
200 g	Eigelb
2 Stk.	Eier, mittelgroß
13 g	Olivenöl
25 g	Wasser

Für die Feta-Walnuss-Füllung

300 g	Fetakäse
4 EL	Sauerrahm
3 EL	Walnüsse, gehackt
1 Prise	Meersalz jodiert fein
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz
1 Prise	Salbei geschnitten
1 Prise	Majoran gerebelt
1 Prise	Grüne Minze gerebelt
1 Stk.	Ei zum Bestreichen

Zubereitung

1 Mehl, Eigelb, Olivenöl, Wasser und Eier zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten rasten lassen.

2 Den Fetakäse mit einer Gabel zerdrücken, mit Sauerrahm und Walnüssen vermischen. Anschließend mit Salz, Pfeffer, Minze, Majoran und Salbei abschmecken.

3 Den Nudelteig dünn ausrollen. Danach mit einem runden Ausstecher Kreise ausstechen.

TIPP: Mit der Nudelmaschine auf Stufe 3 bekommt man die richtige Stärke am besten hin.

4 Die Füllung in die Mitte setzen, den Rand mit Ei bestreichen und zu einem Halbmond zusammenschlagen. Den Rand festdrücken.

5 Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli 5-6 Minuten kochen. Zum Schluss in zerlassener Butter schwenken.