



Spargelravioli (vegetarisch)



Zutaten für 4 Portionen

Für die Füllung:

1/2 Bund weißer Spargel

1/2 Bund grüner Spargel

2 Erdäpfel

½ Semmel

2 EL Schafsgupferl

Minze

Salz

Pfeffer

Für den Teig:

250g Mehl

50g Grieß

3 Eier

Olivenöl

Salz

Ei



Zubereitung

Geschälte Erdäpfel in Salzwasser kochen.

Inzwischen den weißen Spargel vom holzigen unteren Drittel befreien und schälen. Grünen Spargel ohne schälen verarbeiten. Ebenfalls in reichlich Salzwasser (grünen Spargel ca. 5 Minuten, weißen Spargel ca. 10-15 Minuten) bissfest kochen. Abseihen und in sehr feine Stücke scheiden. Die Spargelspitzen vom grünen Spargel zum Dekorieren aufheben.

Gekochte Erdäpfel reiben oder mit der Gabel zerdrücken und mit dem Spargel vermengen. Semmel feinwürfelig schneiden und Schafsgupferl untermengen. Mit Salz, Pfeffer sowie fein gehackter Minze abschmecken. Gut durchmischen und ziehen lassen.

Währenddessen in einer Schüssel Mehl mit Grieß, Eiern, einem Schuss Olivenöl und einer Prise Salz vermengen und anschließend mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Sobald der Teig schön glatt ist, je nach Größe der Arbeitsfläche teilen oder vierteln und jedes Teigstück mit dem Nudelholz (oder einer Nudelmaschine) dünn ausrollen.

Die Hälfte der Teigplatten mit verschlagenem Ei bestreichen. Teig mit einem runden Ausstecher oder mit einem Glas in Scheiben von ca. 8 cm Durchmesser schneiden, Füllmasse auftragen und mit einer nicht mit Ei bestrichenen Scheibe abdecken. Gut festdrücken.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen, nicht zu viele Ravioli auf einmal einlegen und jeweils ca. 3-4 Minuten kochen.

Die Spargelravioli herausheben und nach Belieben mit brauner Butter, Parmesan und in Butter geschwenkten, gekochten, grünen Spargelspitzen garnieren.

Unser Tipp: Besonders dekorativ sehen die Spargelravioli aus wenn man die Scheiben jeweils zu einem kleinen Halbmond zusammenlegt.

Zubereitungszeit: 60 Minute

Schwierigkeitsgrad: einfach

Guten Appetit 😊