

Zutaten:

3 EL Olivenöl
3 Eier
330 g Mehl
2 Prisen Kurkuma
3 unbehandelte Zitronen, Abrieb der Schale
Weizengrieß
Salz
Für das Füllung:
300 g Würnsreuther Ziegenfrischkäse
½ TL Salz
1 Prise Chiliflocken
1 Eiweiß
schwarzer Pfeffer

2 TL rosa Pfefferkörner, fein zerstoßen
1 TL Estragon, gehackt
1 Zitrone, Abrieb der Schale
Rapsöl
Zitronensaft, nach Belieben

Zubereitung:

Mehl mit Kurkuma und der abgeriebenen Zitronenschale in einer Schüssel vermischen. In einer weiteren Schüssel, die Eier mit dem Olivenöl verquirlen. Anschließend die Eiermischung der Mehlmischung zufügen und mit einem Knethaken zu Krümeln verarbeiten. Bei Bedarf noch etwas Mehl oder Olivenöl zufügen. Damit sich der Teig zu einer geschmeidigen Masse verbindet, diese kurz mit den Händen durchkneten. Den gesamten Teig nun in vier gleichgroße Stücke teilen, in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten kalt stellen.

Für die Füllung, alle Zutaten, außer dem Eiweiß, in eine Schüssel geben und mit der Gabel zerdrücken, anschließend etwas vermengen. Die Masse kühl stellen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, mit Weizengrieß bestreuen und bereitstellen. Ein Teigstück nehmen, mit dem Nudelholz zu einem dünnen Nudelteig ausrollen.

Aus dem fertig ausgerollten Teig Kreise von 7 cm Durchmesser ausstechen. Die Hälfte der Teigkreise jeweils mit dem Eiweiß einpinseln und 1 gehäuften Teelöffel Füllung mittig daraufsetzen. Dann mit einem weiteren Teigkreis ohne Eiweiß, bedecken. Die Teigländer

Ziegenkäseerei Würnsreuth

Würnsreuth 10

95517 Seybothenreuth

Tel.: 09209 / 823

E-Mail: info@ziegenkaeserei-wuernsreuth.de

mit bemehlten Fingern fest zusammendrücken. Dabei vorsichtig die Luft herausdrücken. Der Rand sollte knapp 1 cm breit sein. Die fertigen Ravioli auf das vorbereitete Backblech legen und für ca. 15 Minuten trockenen lassen. So mit den restlichen Teigstücken fortfahren.

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Ravioli vorsichtig hineingeben und 2-3 Minuten garen. Abgießen und auf die vier Teller verteilen. Mit rosa Pfefferkörnern, Estragon und Zitronenschale bestreuen. Abschließend noch mit Rapsöl und etwas Salz beträufeln. Je nach Belieben, kann man jetzt noch einen Spritzer Zitronensaft hinzufügen.