

Ravioli mit Artischockenfüllung

Zutaten: (für 4 Personen)

Für den Teig:

- 200 g Mehl
- 100 g Hartweizengriess
- 1 Ei
- 3 Eigelbe
- 100 ml Milch
- 3 EL Öl
- 1 TL Salz

Für die Füllung:

- 100 g Ricotta
- 2 Artischockenböden (selbst gegrillt oder aus dem Glas)
- 2 EL fein geschnittenes Basilikum
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Für den Teig das Mehl und Griess auf eine Arbeitsfläche häufeln, Ei, Eigelbe, Milch, Öl und Salz untermischen und so lange verkneten, bis der Teig glatt und glänzend ist. Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Ricotta in einer Schüssel glattrühren. Gegrillte Artischockenböden fein hacken und mit dem Basilikum unter den Ricotta mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Teig halbieren und je zu etwa gleichgrossen, 2 bis 3 mm-dicken Platten ausrollen. Auf eine Teigplatte die Ricotta-Mischung mit etwas Abstand in kleinen Häufchen aufsetzen. Mit verquirltem Ei die Zwischenräume bestreichen, die zweite Teigplatte auflegen und an den Rändern und in den Zwischenräumen gut andrücken. Ravioli mit einem Ravioliausstecher (5 cm) ausstechen (oder ausradeln), mit Mehl bestäuben und auf ein Küchentuch legen.



Ca. 2 l Salzwasser aufkochen, die Ravioli hineingeben und ca. 3 Minuten garen. Die Ravioli abgießen, abtropfen lassen servieren. Mit Käse und ein bisschen Olivenöl genießen.