

Eigelb-Ravioli mit Wildkräutern und Belper Knolle

Rezept-Info:

Personenzahl: 4 Personen
Menü: Hauptgericht
Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

250 g	Vorbereiteter Nudelteig	125 g	Körniger Frischkäse/Hüttenkäse
	Salz, Pfeffer aus der Mühle	6	Frische Eier
	Spritzer Zitronensaft		Wasser zum Einstreichen
150 g	Etwa verschiedene, frische Wildkräuter (Mönchsbart, Blutampfer, Veilchen, Bronzefenchel, Kapuzinerkresse)	2 St.	Belper Knolle (Schweizer Hobelkäse in Trüffel­form)
		1 EL	Butter

Zubereitung:

Frischkäse mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft verrühren. Ein Drittel der Wildkräuter fein hacken und unterrühren. Den Nudelteig dünn in zwei lange Bahnen ausrollen. Auf eine Bahn in Abständen etwas Frischkäsemasse geben. Mit dem Löffelrücken eine Mulde hineindrücken. Die Eier vorsichtig öffnen und das Eigelb sauber vom Eiweiß trennen. Eigelb in die Mulde setzen. Mit etwas Wasser den äußeren Rand der Nudelbahn bestreichen. Die zweite Nudelbahn vorsichtig auf die erste legen und behutsam andrücken. Mit Hilfe eines Ausstechers alle Ravioli einzeln ausstechen. 2 Minuten in leicht siedendem Salzwasser garen. Herausheben, abtropfen lassen und in aufgeschäumter Butter schwenken. Ravioli auf einem Teller anrichten und mit Wildkräutern garnieren. Zum Schluss Belper Knolle dünn über die Ravioli hobeln.