

Ravioli mit Schinken und Mascarpone (2 Personen)

2 Rollen Pasta Teig 16 x 56 cm (Ergibt 16 Ravioli)

Füllung

100 gr Schinken (klein hacken)
3 EL Mascarpone (110 gr)
1 EL Creme Fraiche (50 gr)
2 EL Parmesan gerieben (30 gr)
2 EL Halbrahm
10 gr Basilikum (fein gehackt)
3 Salbeiblätter (fein gehackt)
½ TL Salz (5 gr)
1 Prise Pfeffer weiss

Sauce

2 Stück Knoblauchzehen
125 ml Tomatensauce
¼ Stange Lauch
4 Getrocknete Tomaten in Stückchen geschnitten

ZUBEREITUNG Füllung

1. Schinken mit Mascarpone und Parmesan vermengen.
2. Creme Fraiche dazugeben, vermengen
3. Halbrahm dazugeben bis die Masse nicht zu fest und nicht zu flüssig ist.
4. Basilikum und Salbei mit der Masse mischen.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ZUBEREITUNG Ravioli

1. Mit dem Täschler verarbeiten.
2. 1 TL Füllung jeweils für eine Ravioli

ZUBEREITUNG Sauce

1. Knoblauch anschwitzen.
2. Tomatensauce dazugeben.
3. 1 EL Mascarpone mit dem Schneebesen einrühren und gut vermischen.
4. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Lauch anrösten und mit den Tomatenstückchen über die Ravioli verteilen

TIP

- Bei Verwendung eines "Täschler" von Betty Bossi ist die Optimale Teiggrösse gem. Angaben 12 x 42 cm.
- Schneide also in der Länge bei 56 cm 14 cm ab, dann kannst du pro Bahn nochmals 2 Ravioli herstellen.
- Verkleben des Pasta Teigs mit verquirltem Eiweiss.