Schinken-Ravioli
à la Schwarzwaldhof

SIE BRAUCHEN

2x75g Schwarzwälder Schinken von SCHWARZWALDHOF
200g Lauch
200g Ricotta
4 Rollen Pastateig
Salz, Pfeffer

Den Schwarzwälder Schinken fein hacken, den Lauch quer in Steifen vierteln. Ricotta, Schinken und Lauch mischen und würzen. Einen Pastateig entrollen, quer halbieren und 1/4 der Füllung in 8 Häufchen auf einer Teighälfte verteilen. Die andere Teighälfte mit Wasser bestreichen und über die Häufchen legen, gut andrücken und die eingeschlossene Luft herausdrücken.

Anschließend die Ravioli mit einem Teigrädchen voneinander trennen und auf ein Backpapier legen. Mit dem restlichen Pastateig genauso verfahren.

Im knapp siedenden Salzwasser die Ravioli portionsweise ca. 6 Minuten ziehen lassen, abtropfen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten.

Schwarzwaldhof
Fleisch und Wurstwaren GmbH
Waldshuter Str. 37 | 78176 Blumberg

Telefon: +49 (0) 7702 - 531-0
Mail: info@schwarzwaldhof.de