

Schinken-Ravioli à la Schwarzwaldhof



SIE BRAUCHEN

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

Den Schwarzwälder Schinken fein hacken, den Lauch quer in Steifen vierteln. Ricotta, Schinken und Lauch mischen und würzen. Einen Pasteteig 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 Pasteteig 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

