



Die KochLöffel

Seit 2013

3613 Steffisburg, 12.12.2015 / Daniel Gugger

Anzahl: 4 Personen

Rezeptgruppe: Vorspeise

Ravioli mit Taleggio-Füllung an einer Butter-Salbei-Sauce

Vor- und Zubereitungszeit ca. 60 Minuten

Zutaten (ergibt ca. 30 Stück)

2 Pastateig von Betti Bossy aus dem Coop

200 g Taleggio-Käse

50 g Mascarpone

½ Bund Salbei

80 g Butter

Salz/Pfeffer

1 L kochendes, gesalzenes Wasser

Zubereitung

Taleggio in ganz kleine Stücke schneiden.

Pastateig ausrollen auf den Ravioli-„Tätschler“ legen, Taleggio und Mascarpone mischen und mit Finger zu einem Häufchen machen und in die Mitte des Ravioli legen. Mit Pinsel und Wasser den Teigrand bestreichen und den Tätschler schliessen. Ravioli auf einem Backpapier auslegen.

Salbei in dünne Streifen schneiden. Butter warm machen und den Salbei zufügen.

Die Ravioli in Salzwasser ca. 3-4 Minuten köcheln.