



Spargel-Ravioli

🕒 40 Min. 🥕 vegi 🍷 schlank 🍽️ Ergibt 16 Stück

1 kg grüne Spargeln
1 Knoblauchzehe

Unteres Drittel der Spargeln schälen, 4 davon in Würfeli schneiden, beiseite stellen. Rest schräg dritteln. Knoblauch schälen, grob hacken.

250 g Ricotta
1 EL Zitronensaft
½ TL Salz
wenig Pfeffer

Ricotta mit beiseite gestellten Spargelwürfeli, Zitronensaft und Knoblauch in einer Schüssel mischen, würzen.

2 Rollen Pastateig

Teige entrollen, längs halbieren. Zwei Teigstreifen mit wenig Wasser bestreichen. Ricottamasse halbieren, je 8 baumnussgrosse Portionen mit gleichmässigem Abstand auf beiden Teigstreifen verteilen. Je einen Teigstreifen darüberlegen, Kanten gut andrücken, dabei eingeschlossene Luft herausdrücken, zu Ravioli schneiden.

Salzwasser, siedend
1 roter Peperoncino
3 EL Butter
2 EL ungesalzene geschälte Pistazien

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Teller und Platte vorwärmen. Ravioli mit den Spargelstücken portionenweise im knapp siedenden Salzwasser ca. 5 Min. ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen. Peperoncino entkernen, in Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Ravioli, Pistazien und Peperoncino beigegeben, nur noch warm werden lassen.

wenig Brunnenkresse
wenig Pfeffer

Brunnenkresse auf die Ravioli verteilen, würzen.

Portion (¼): 460 kcal, F 22 g, Kh 47 g, E 17 g