



Spargelravioli mit gerösteten Mandelblättchen

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Ergibt 32 Stück

- 1 Liter Wasser
- ¾ Esslöffel Salz
- ½ Esslöffel Zucker
- ½ Esslöffel Butter
- 500 g weisse Spargeln**, geschält
- 300 g Magerquark**
- 50 g geriebener Parmesan**
- je 1 Esslöffel Rosmarin und Petersilie, fein geschnitten
- 1 Teelöffel Salz
- wenig Pfeffer
- 4 Rollen Pastateig**
- 1 Ei, verklopft
- Spargelwasser**, siedend

- 2 Esslöffel Butter
- 30 g Mandelblättchen**, geröstet
- je 1 Esslöffel Rosmarin und Petersilie, fein geschnitten

1. Wasser in einer weiten Pfanne aufkochen. Salz, Zucker, Butter und Spargeln begeben, aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen, zugedeckt ca. 10 Min. ziehen lassen. Spargeln herausnehmen, abtropfen. Spargelwasser beiseite stellen. Spargelspitzen ca. 4 cm lang abschneiden, längs halbieren, beiseite legen. Restliche Spargeln grob hacken, trocken tupfen.
2. Quark, Parmesan und Kräuter mit den gehackten Spargeln mischen, würzen.

3. Pastateige längs halbieren. Eine Teighälfte mit Ei bestreichen. Quarkmasse vierteln, jeweils 8 baumnussgrosse Portionen darauf verteilen. Die andere Teighälfte darüberlegen, leicht andrücken, dabei eingeschlossene Luft herausdrücken, zu Ravioli schneiden.
4. Ravioli portionenweise im knapp siedenden Spargelwasser ca. 5 Min. ziehen lassen, abtropfen, warm stellen.
5. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Mandeln, Spargelspitzen und Kräuter begeben, warm werden lassen, bis die Butter schäumt, auf den Ravioli verteilen.

Pro Person: 18 g Fett, 32 g Eiweiss,
68 g Kohlenhydrate, 2364 kJ (566 kcal)

Kräutermühle HERBIE

Das Aroma frischer Kräuter stets griffbereit: Mit der neuen Mühle einfach die Kräuter direkt aus dem Tiefkühler über die Gerichte mahlen und geniessen. **Infos und Bestellmöglichkeit auf unserer Website**

www.bettybossi.ch