

Agnolotti al plin mit Ricottafüllung

Vor- und zubereiten: ca. 1 ½ Std.
ergibt: ca. 120 Stück

Ravioliteig

- 250 g **Mehl**
½ Teelöffel **Salz** in einer Schüssel mischen
- 1 ½ dl **Flüssigkeit (2 frische Eier, 1 Esslöffel Olivenöl und Wasser)** alles gut verklopfen, beigegeben, mischen, ca. 15 Min. zu einem glatten, elastischen Teig kneten, bis er im Innern Bläschen und Streifen aufweist und nicht mehr an den Händen klebt. Kugel formen, unter heiss ausgespülter Schüssel bei Raumtemperatur ca. 30 Min. stehen lassen.

Ricottafüllung

- 375 g **Ricotta**
1 ½ **unbehandelte Zitronen**, nur abgeriebene Schale
- 4 Esslöffel **geriebener Parmesan**
1 ½ Esslöffel **Thymianblättchen** alles in einer Schüssel gut mischen
- ¼ Teelöffel **Salz**
wenig **Pfeffer aus der Mühle** würzen, Masse in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 10 mm Ø) geben
- 1 **frisches Ei**, verklopft zum Bestreichen

Formen: Teig portionenweise auf wenig Mehl ca. 2 mm dick, rechteckig auswallen. Dabei Teig immer wieder von der Arbeitsfläche lösen, diese mit wenig Mehl bestäuben. Teig mit dem Teigrädchen längs in ca. 5 cm breite Streifen schneiden. Füllung längs auf einer Hälfte darauf spritzen. Freie Teighälfte bestreichen, über die Füllung legen, nur Längskante zusammendrücken, dabei eingeschlossene Luft herausdrücken. Im Abstand von je ca. 2 cm mit Daumen und Zeigfinger die einzelnen Agnolotti unterteilen und mit dem Teigrädchen voneinander trennen. Agnolotti auf ein bemehltes Tuch legen. So weiterfahren, bis Teig und Füllung aufgebraucht sind.

Agnolotti kochen: portionenweise im knapp siedenden Salzwasser ca. 5 Min. ziehen lassen, abtropfen.

Thymianöl

- 3 Esslöffel **Olivenöl** in einer Pfanne warm werden lassen
- 1 Esslöffel **Thymianblättchen**
1 Teelöffel **gefriergetrocknete rosa Pfefferkörner**, zerdrückt beigegeben, mischen, Agnolotti anrichten, Thymianöl darüber träufeln
- evtl. wenig **Parmesan**, gehobelt dazu servieren

Tipp

Statt rosa Pfefferkörner Exotic-Pfeffermischung verwenden.

Pro Person: 30 g Fett, 21 g Eiweiss, 49 g Kohlenhydrate, 2303 kJ (551 kcal)

