

## Ravioli-Herzen

VEGETARISCH

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.  
ergibt ca. 20 Stück

### Füllung

- 250 g Ricotta
- 3 Esslöffel geriebener Sbrinz
- ½ Limette, nur abgeriebene Schale
- ½ grosser roter Chili / Peperoncino, entkernt, fein gehackt
- ¼ Teelöffel Salz
- wenig Pfeffer aus der Mühle

Ricotta und alle Zutaten bis und mit Chili in einer Schüssel mischen, würzen, zugedeckt kühl stellen.

### Ravioli

- 2 Rollen Pastateig (je ca. 56 × 16 cm)
- 1 ½ grosse rote Chili / Peperoncini, entkernt, fein gehackt
- Salzwasser, siedend

**1.** Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Einen Pastateig entrollen. Das Mehl auf der Oberfläche mit einem Pinsel entfernen. Die Hälfte des Chilis darüber streuen, mit einem Backpapier belegen, mit dem Wallholz darüber rollen. Teigblatt wenden. **2.** Obere Teighälfte mit einem herzförmigen Ausstecher (ca. 7 cm) ca. 10-mal leicht einkerben. Die Hälfte der Füllung in baumnussgrossen Portionen auf die Mitte der Herzen verteilen (siehe kleines Bild 1). Freie Teighälfte mit wenig Wasser bestreichen, über die Füllung legen, Längskante gut andrücken, dabei eingeschlossene Luft herausdrücken. Mit der Handkante die einzelnen Herzen unterteilen, dann ausstechen (siehe kleines Bild 2). Ravioli auf ein bemehltes Tuch legen. Teigresten fein hacken, beiseite stellen. Mit dem zweiten Teig gleich verfahren. **3.** Ravioli portionenweise im knapp siedenden Salzwasser ca. 5 Min. ziehen lassen, abtropfen, zugedeckt warm stellen.



### Limettenbutter

- 25 g Butter
- 1 Esslöffel Akazienhonig
- ½ Limette, abgeriebene Schale und ½ Teelöffel Saft
- 1 Prise Salz
- wenig Pfeffer aus der Mühle

Butter, Honig, Limettenschale und -saft unter Rühren heiss werden lassen, würzen. Für die Teigknusperli beiseite gestellte Teigresten in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett knusprig braten. Ravioli-Herzen auf den vorgewärmten Tellern anrichten, Limettenbutter darüber träufeln, Teigknusperli darüber streuen.

**Pro Person:** 16 g Fett, 14 g Eiweiss, 41 g Kohlenhydrate, 1510 kJ (361 kcal)



Obere Teighälfte mit einem herzförmigen Ausstecher mehrmals leicht einkerben. Füllung darauf verteilen.



Herzen ausstechen, Ränder gut andrücken.