



## Bestell-Tipp

Haben Sie sich in die hübschen **Herz-Ravioli** auf unserer Titelseite verliebt? Dann empfehlen wir Ihnen unsere neueste Erfindung, den cleveren **Täschli-Profi mit dem Schablonen-Duo «Pastateig»**. Mit ihm zaubern Sie perfekte Ravioli in zwei unterschiedlichen Formen: Herz-Ravioli und Ravioli lunghi.

**Tipp:** Für die Zubereitung der **Ravioli Vongole in Herzform** brauchen Sie mit dem Täschli-Profi nur die Hälfte der Füllung.

## Ravioli Vongole mit Rucolaöl

**Vor- und zubereiten:** ca. 40 Min.  
Ergibt ca. 20 Stück

**200 g Ricotta**

**1 Bio-Zitrone**,  
wenig abgeriebene Schale

**3 EL Kapern**, abgetropft,  
abgespült, fein gehackt

**1 frisches Eigelb**

**2 EL geriebener Parmesan**

**¼ TL Salz**

**wenig Pfeffer**

**2 Rollen Pastateige**

**1 Eiweiss**, verklopft

**Salzwasser**, siedend

**500 g Vongole**

**1 EL Olivenöl**

**1 Schalotte**, fein gehackt  
**1 Knoblauchzehe**,  
in Scheibchen

**1 dl Weisswein**

**1 Tomate**, entkernt,  
in Würfeli

**30 g Rucola**

**½ dl Olivenöl**  
(nicht kaltgepresst)

**2 Prisen Salz**

**1** — Ricotta mit allen Zutaten bis und mit Pfeffer verrühren.

**2** — Teige entrollen, längs halbieren. Ricottamasse in einen Einweg-Spritzsack ohne Tülle geben, in je 10 Portionen längs mit gleichmässigem Abstand auf zwei Teigstreifen spritzen. Restliche Teigstreifen mit wenig Eiweiss bestreichen, mit der bestrichenen Seite nach unten auf die Füllungen legen. Kanten gut andrücken, dabei eingeschlossene Luft herausdrücken. Rechtecke mit dem Teigrädchen voneinander trennen. Ränder mit einer Gabel leicht andrücken.

**3** — Ofen auf 60 Grad vorheizen, Teller und Platte vorwärmen. Ravioli portionenweise im knapp siedenden Salzwasser ca. 5 Min. ziehen lassen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, warm stellen.

**4** — Muscheln abspülen, abtropfen, offene Muscheln wegwerfen. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotte und Knoblauch andämpfen. Wein dazugießen, aufkochen. Muscheln und Tomaten in die Pfanne geben, zugedeckt unter gelegentlichem Hin- und-her-Bewegen der Pfanne bei grosser Hitze ca. 2 Min. dämpfen, bis sich die Muscheln öffnen (geschlossene Muscheln wegwerfen). Muscheln mit den Ravioli anrichten.

**5** — Rucola und Öl mit dem Mixstab pürieren, salzen, über die Ravioli und die Muscheln verteilen.

**Portion:** 492 kcal, F 27 g, Kh 42 g, E 18 g