Betty Bossi

Ricotta-Ravioli mit Orangen

30 Minuten

Zutaten

500 g	**Ricotta**
100 g	**geriebener Sbrinz**
2	**frische Eigelbe**
1	**Teelöffel Salz**
wenig	**Pfeffer**
1	**unbehandelte Orange**
4	**Rollen Pastateig**
1	**frisches Eiweiss**
	Salzwasser, siedend
einige	**Salbeiblätter**
40 g	**Butter**

Pro Person: 37 g Fett, 29 g Eiweiss, 23 g Kohlenhydrate, 2290 kJ (547 kcal)

Kochanleitung

1
Ricotta, **Sbrinz** und **Eigelbe** verrühren, würzen, **Orangenschale** dazureiben. Orange schälen, Fruchtfleisch in Würfeli schneiden, beiseite stellen.

2
Pastateige quer halbieren. **Eiweiss** verklopfen, eine Teighälfte damit bestreichen. Ricottamasse vierteln, jeweils 8 baumnussgrosse Portionen darauf verteilen. Die andere Teighälfte darüberlegen, leicht andrücken, mit einem gezackten Förmchenring (ca. 6 cm Ø) Ravioli ausstechen.

3
Ravioli portionenweise im knapp siedenden **Salzwasser** ca. 5 Min. ziehen lassen, abtropfen, warm stellen. **Salbei** fein schneiden, mit Orangenwürfeli in der warmen **Butter** kurz andämpfen, mit den Ravioli anrichten.

Rezept Betty Bossi
Betty Bossi Zeitung Nr. 10/2011
© Betty Bossi AG
www.bettybossi.ch