



## Bärlauch-Nuss-Ravioli

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.  
Vorspeise für 4 Personen  
Ergibt 12 Stück

**100 g Magerquark**

**25 g geriebener Sbrinz**

**2 EL Bärlauch,**  
fein geschnitten

**2 EL gemahlene Haselnüsse**

**¼ TL Salz**

**wenig Pfeffer**

**2 Rollen Pastateig**

**1 Ei, verklopft**

**Salzwasser, siedend**

**25 g Butter**

**50 g Bärlauchblätter und  
einige Bärlauchknospen**

**¼ TL Salz**

**wenig Pfeffer**

1. Quark, Käse, Bärlauch und Nüsse mischen, würzen.
2. Teige längs halbieren. Eine Teighälfte mit wenig Ei bestreichen. Bärlauchmasse halbieren, jeweils 6 baumnussgrosse Portionen auf dem Teig verteilen. Die andere Teighälfte

darüberlegen, leicht andrücken, dabei eingeschlossene Luft herausdrücken, mit einem Ausstecher (ca. 7 cm Ø) Ravioli ausstechen. Mit dem anderen Teig gleich verfahren.

3. Ravioli portionenweise im knapp siedenden Salzwasser ca. 5 Min. ziehen lassen, abtropfen, warm stellen.
4. Butter in einer Pfanne warm werden lassen, bis die Butter schäumt und leicht nussig riecht. Bärlauchblätter und -knospen beigegeben, zusammenfallen lassen, würzen, mit den Ravioli auf Tellern anrichten.

**Lässt sich vorbereiten:** Ravioli ca. 2 Tage im Voraus zubereiten, auf einen mit Backpapier belegten Teller legen, zugedeckt im Tiefkühler aufbewahren. Tiefgekühlte Ravioli nicht auftauen, direkt im Salzwasser ziehen lassen.

**Portion:** 326 kcal, F 13 g, Kh 38 g, E 14 g

**VEGI**

**Rezept Betty Bossi**

Betty Bossi Zeitung Nr. 03/2014  
© Betty Bossi AG  
www.bettybossi.ch

**Betty  
Bossi**