

Ravioli

Für 4-6 Personen

2 Eier (Kl. M)	1 Eiweiß zum Bepinseln	125 g Nudelgrieß
75 g Mehl	Salz, Pfeffer	7 Blatt weiße Gelatine
700 ml Milch	200 g junger Pecorino, fein gerieben	250 g alter Pecorino, fein gerieben

2 Eier, Grieß, Mehl und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben, zu einem glatten Teig verarbeiten und in Klarsichtfolie gewickelt mind. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Milch leicht erhitzen und vom Herd nehmen. Pecorino einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Käsemasse auflösen. Mind. 3 Std. kalt stellen.

Den Nudelteig mithilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Ca. 7 cm Ø große Taler ausstechen. Jeweils 1 Tl von der Pecorino-Masse in die Mitte geben, die Ränder mit Eiweiß bestreichen, die Nudeltaler halbmondförmig falten und fest verschließen.

Die Ravioli in kochendes Salzwasser geben, die Hitze leicht reduzieren und ca. 3 Min. ziehen lassen.

Tim Mälzer am 27. 05. 2012