



## Zitronenravioli mit Spargeln und Erbsen

Zutaten für 4 Personen (Hauptspeise)

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zubereitungszeit : ca. 40 Minuten



|                 |                                                                                       |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>250 gr</b>   | Ricotta                                                                               |
| <b>50 gr</b>    | geriebener Parmesan                                                                   |
| <b>1 EL</b>     | Paniermehl                                                                            |
| <b>1 Stk</b>    | Zitrone                                                                               |
|                 | Salz, Pfeffer                                                                         |
| <b>4 Rollen</b> | ausgewallter Pastateig (16 x 56cm, Anna's best, ca. 250 gr)                           |
|                 | Mehl zum Auswallen                                                                    |
| <b>300 gr</b>   | dünne grüne Spargeln (müssen meist nicht geschält, nur frisch angeschnitten werden)   |
| <b>500 gr</b>   | Erbsen in der Schote (oder Konserve, Erbsen fein, z.B. 230 gr/ 138 gr Abtropfgewicht) |
| <b>0,5 dl</b>   | Oliveöl                                                                               |
|                 | Parmesan und Sprossen zum Servieren.                                                  |

### Zubereitung

Ricotta, Parmesan und Paniermehl in eine Schüssel geben. - Zitronenzeste fein dazureiben.

Masse mit Salz und Pfeffer würzen. - Verrühren.

2 Pastateige entrollen, aneinanderlegen, damit eine lange Bahn entsteht. - Ricottafüllung teelöffelweise in 2 Reihen ca. alle 7 cm darauf verteilen (ergibt ca. 34 Häufchen). - Teig rund um die Füllungen mit wenig Wasser bestreichen.

Den restlichen Pastateig entrollen, auf ein wenig Mehl etwas grösser auswallen. - Auf den Teig mit den Füllungen legen, rund um die Füllungen gut andrücken. - Mit einem Teiggrädchen Ravioli zuschneiden.

Spargeln frisch anschneiden. - Erbsen aus der Schote lösen oder aus der Konserve.

Etwas Öl in einer Grill-/ Bratpfanne erhitzen, Spargeln darin rundum 3-5 Minuten bissfest braten.

Ravioli portionenweise in knapp siedendem Salzwasser ca. 5 Minuten ziehen lassen. - Ca. 2 Minuten vor Ende der Kochzeit, Erbsen dazugeben.

Abgiessen, auf vorgewärmten Tellern verteilen, mit Pfeffer würzen.

Ravioli mit restlichem Öl beträufeln und mit Spargeln, Parmesan und Sprossen anrichten.

(Zum 4 Gang-Menü, reduzierte Menge, Vorschlag: je nach Ravioligrösse ca. 2 bis 3 Stück/ Person)