

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt: **Spargelravioli**

123rf



mehr Kochtipps:
lifechannel.ch/kochtipp

Zubereitung

- Zwiebeln fein hacken, Spargeln rüsten und in kleine Würfel schneiden
- Petersilie fein schneiden
- Zwiebeln und Spargeln in Butter kurz dünsten
- Mascarpone, Ricotta, Parmesan, Petersilie und Eigelb vermischen
- Zwiebeln und Spargeln zur Mascarpone-Mischung geben und gut mischen
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Pastateig ausbreiten und in 24 gleichgrosse Quadrate schneiden
- Die Hälfte der Ravioli-Füllung auf 12 Quadrate verteilen
- Die Quadrate mit Füllung jeweils mit einem anderen Quadrat ohne Füllung zudecken und am Rand entlang gut andrücken
- Den zweiten Teig genau gleich verarbeiten
- In einem Topf gesalzenes Wasser aufkochen und die Ravioli darin ca. 3 Minuten leicht sieden
- In einer Bratpfanne Butter schmelzen
- Die gegarten Ravioli begeben und kurz schwenken, eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken

Zutaten

50 g	Mascarpone
50 g	Ricotta
40 g	Parmesan, gerieben
20 g	Eigelb
10 g	Zwiebeln
5 g	Butter
5 g	Petersilie
80 g	grüne Spargeln
2 Stück	Anna's Best Pastateig
	Salz, Pfeffer