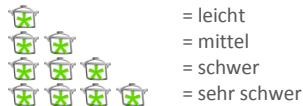


## Bärlauch-Ricotta-Ravioli

Anzahl Portionen: 4

Zubereitungszeit: 90 min

Schwierigkeitsgrad:



### Zutaten:

- 100 gr Hartweizengries
- 1 Ei
- 1 TL Olivenöl
- 150 gr Ricotta
- 30 gr Bärlauch
- 1 Zwiebel
- 100 gr Butter
- 100 ml Prosecco
- 200 ml Geflügelfond
- 100 ml Sahne
- 100 gr Parmesan
- Salz
- Pfeffer
- Zitronensaft
- [Bärlauchpesto](#)

### Zubereitung:

- Den Gries, das Ei und den TL Olivenöl zu einem glatten Teig verkneten und in Frischhaltefolie gewickelt für ca. 30 min in den Kühlschrank legen.
- Den Bärlauch gründlich waschen und fein hacken. Mit dem Ricotta vermischen und mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.
- Den Teig mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz zu einer flachen Teigplatte ausrollen, 12 Kreise ausstechen, mit der Bärlauchmischung füllen und zusammenfalten. Die Ränder mit einer Gabel fest andrücken.
- Die Zwiebel schälen und in ganz feine Würfel schneiden. Mit einem EL Butter glasig anschwitzen, mit dem Prosecco ablöschen und fast komplett einkochen lassen.
- Die Reduktion mit dem Geflügelfond auffüllen und auf die Hälfte einkochen lassen, die restliche Butter und die Sahne hinzu und nochmal kurz aufkochen lassen.
- Den Parmesan fein reiben und unter die Sauce heben, mit einem Pürierstab aufmixen.
- Die vorbereiteten Ravioli in reichlich Salzwasser für ca. 4 min bissfest garen. Jeweils 3 Ravioli mit der Parmesansauce und dem [Bärlauchpesto](#) servieren.

**Bemerkungen:**

Zu den Ravioli passt ein kräftiger Weißwein oder auch ein Glas von dem restlichen Prosecco. Die Ravioli reichen für zwei Personen auch als Hauptspeise.

**Guten Appetit!**