

# NOLL



## Zutaten

---

Zutaten für den Ravioliteig:

- 300 g Weizenmehl
- 1 TL Salz
- 150 ml Wasser
- 2 EL Olivenöl

Zutaten für die  
Spargelfüllung:

- 500 g Spargel
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- Salz und Pfeffer
- 100 g Ricotta-Käse

Zutaten für die Butter:

- 50g Butter
  - 4 Knoblauchzehen
  - 200 ml Gemüsebrühe
  - Saft einer halben Zitrone
  - Salz und Pfeffer
  - Estragon
- 

## Spargel Ravioli an Estragon Knoblauch Butter



4 Personen



1 Stunde

### Zubereitung

---

1. Die Zutaten für den Ravioliteig vermischen und zu einem glatten Teig kneten. Anschließend in Frischhaltefolie wickeln und für 30min. im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Für die Spargelfüllung: Den Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Den Spargel in kochendem Wasser für ca. 5-7 Minuten blanchieren, bis er bissfest ist. Abkühlen lassen und in kleine Stücke schneiden.
3. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die gehackte Zwiebel und den Knoblauch darin anbraten, bis sie glasig sind. Den blanchierten Spargel hinzufügen und für weitere 2-3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Spargel-Zwiebel-Mischung in eine Schüssel geben und den Ricotta-Käse hinzufügen. Alles gut vermengen, bis eine gleichmäßige Füllung entsteht.
5. Den Ravioliteig portionsweise dünn ausrollen und mit einer Ravioliform oder einem Glas Kreise ausstechen. Einen Teigkreis mit etwas Spargelfüllung belegen und einen zweiten Teigkreis darauflegen. Die Ränder fest verschließen und die Ravioli vorsichtig auf ein bemehletes Brett legen.
6. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Ravioli vorsichtig in das kochende Wasser geben und für ca. 3-4 Minuten kochen, bis sie al dente sind.
7. In der Zwischenzeit für die Sauce die Butter in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin anbraten, bis er duftet. Die Gemüsebrühe und den Zitronensaft hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer sowie Estragon abschmecken und die Sauce für einige Minuten köcheln lassen.
8. Die gekochten Ravioli mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen und in die Pfanne mit der Sauce geben. Vorsichtig vermengen, damit die Ravioli mit der Sauce überzogen werden.
9. Die Spargelravioli auf Tellern anrichten und genießen!