

Ravioli mit Lauch-Baumnuss-Füllung an Safransauce

Zutaten

Für 2 Personen

1 Herz-Ausstechform von ca. 9×10 cm

Füllung:

150 g gerüsteter Lauch, fein gehackt

Butter zum Dämpfen

50 g Baumnüsse, im Cutter gemahlen oder fein gehackt

50 g Gruyère AOP oder Emmentaler AOP, gerieben

3 EL Crème fraîche

wenig Salz

Pfeffer

Pasta-Herzen:

250 g ausgewallter Pastateig

Safransauce:

1 EL Butter

1 EL Mehl

1 Briefchen Safran

2 dl Milch

wenig Salz

weisser Pfeffer

Garnitur:

wenig Lauch, in lange, feine Streifen geschnitten, nach

Belieben blanchiert

wenig Safranfäden



Zubereitung

Zubereitung: ca. 1 Stunde

1. Füllung: Lauch in der Butter andämpfen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 5 Minuten dämpfen. Leicht auskühlen lassen. Mit den restlichen Zutaten mischen.
2. Ravioli: Teig portionenweise ausrollen. 20-24 Herzen ausstechen und auf ein bemehltes Küchentuch legen. Füllung auf der Hälfte der Herzen verteilen. Ränder mit wenig Wasser bestreichen, mit je einem zweiten Herz belegen, Ränder gut andrücken.
3. Sauce: Butter schmelzen lassen, Mehl und Safran beifügen, unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen dünsten. Milch dazugeben, unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, würzen. Bei kleiner Hitze 10-15 Minuten köcheln.

4. Ravioli in knapp siedendem Salzwasser 5 Minuten ziehen lassen, herausheben. Auf vorgewärmten Tellern anrichten. Sauce darüberträufeln, garnieren.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 971 kcal, 34g Eiweiss, 52g Fett, 92g Kohlenhydrate.