



# Ravioli vom Walisischen Lamm (g.g.A.) mit Kräuterbutter

## Zutaten

Für die Füllung:

- 225 g mageres Hackfleisch vom Walisischen Lamm
- 1 rote Zwiebel, geschält und fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt
- 2 Handvoll junger Spinat
- 1 Prise Muskat
- Salz und Pfeffer
- 250 g Ricotta-Käse

Für den Pastateig:

- 300 g Pastamehl (Typ 00)
- 3 Eier
- Salz

Für die Kräuterbutter:

- 50 g Butter
- 30 g (2 EL) frische Minze, grob gezupft

## Zubereitung

1. Hackfleisch vom Walisischen Lamm in kalte Pfanne geben und im eigenen Saft ohne Zugabe von Öl oder anderen Fetten anbraten, bis es gar und leicht gebräunt ist.
2. Zwiebel und Knoblauch zugeben. Bei mittlerer Hitze weiter garen. Spinat hinzufügen und so lange unterheben, bis dieser leicht gegart ist. Pfanne zum Abkühlen beiseite stellen.
3. In der Zwischenzeit Pastateig zubereiten. Dazu Mehl in Rührschüssel sieben. Mulde in Mitte des Mehlhaufens drücken, etwas Salz und Eier in Mulde geben. Zutaten mit Händen zu Teig verarbeiten und schließlich zur Kugel formen. Bedeckt für ca. 15 Minuten in Kühlschrank geben und ruhen lassen.
4. In dieser Zeit Füllung fertigstellen. Dafür Muskat, Salz, Pfeffer und Ricotta zu Hackfleischmischung beifügen und alles gleichmäßig vermengen.



Zubereitungszeit:  
30 Minuten

Portionen: 4

Küche: italienisch

Zuschnitt:  
Hackfleisch



5. Pastateig mit Hilfe von Teigrollmaschine sehr dünn ausrollen. Dünne Teigblätter auf leicht bemehltes Brett legen und in gleichmäßigen Abständen jeweils einen Teelöffel Füllung platzieren. Dabei jeweils Rand von ca. 3 cm um jedes Füllungshäufchen lassen.
6. Zweite Teigschicht darüber legen und Teig von oben um die Füllungshäufchen herum fest andrücken, so dass lauter „kleine Kissen“ entstehen.
7. Entlang der Ränder Ravioli ausschneiden. Ravioli-Füllung sollte für ca. 15 – 20 Ravioli ausreichen.
8. In großem Topf Wasser zum Kochen bringen und jeweils 4 Ravioli für ca. 4 Minuten darin kochen.
9. Butter schmelzen und Minze darin schwenken.
10. Ravioli anrichten und mit Kräuterbutter beträufeln.