



## ARTISCHOCKEN-RAVIOLI

35 MIN.  
AKTIV

35 MIN.  
GESAMT

682 KCAL  
PRO PERSON

① vegetarisch | Fett: 31 g, Kohlenhydrate: 75 g, Eiweiss: 25 g pro Person

### DAS BRAUCHTS FÜR 4 PERSONEN

Beachte: Bei angepassten Mengenangaben werden Koch-/ und Backzeiten nicht automatisch im Text angepasst.

#### Füllung

100 g	Ricotta
60 g	geriebener Parmesan
100 g	Fine Food Crema di Cardiofi per crostini
2	Eigelb
½ TL	Salz
wenig	Pfeffer
4	Rollen Pastateig
2	Eiweiss
	Salzwasser, siedend
40 g	Butter
½ Bund	Salbei, fein geschnitten

### UND SO WIRDS GEMACHT

#### Füllung

Ricotta und alle Zutaten bis und mit Eigelb verrühren, würzen.

Pastateige längs halbieren, 2 der entstandenen 4 Teigstreifen mit Eiweiss bestreichen. Füllung halbieren jeweils 8 baumnussgrosse Portionen auf den Teigstreifen verteilen. Die beiden anderen unbestrichenen Teigstreifen darüberlegen, leicht andrücken, dabei eingeschlossene Luft herausdrücken. Ravioli mit einem Teigrädchen voneinander trennen. Butter erwärmen, Salbei andämpfen. Ravioli portionenweise im knapp siedenden Salzwasser ca. 5 Min. ziehen lassen, abtropfen, auf zwei Tellern anrichten, Salbeibutter darauf verteilen.

#### GUT ZU WISSEN



Das Rezept findest du hier wieder:  
[fooby.ch/de/rezepte/9000/](https://fooby.ch/de/rezepte/9000/)