

# Kräuter-Topfen-Ravioli

Was gibt es besseres, als hausgemachte Ravioli mit frischen Kräutern aus dem Nationalpark Hohe Tauern? Beim Verköstigen dieses Rezepts schmeckt man die liebevolle Handarbeit bei jedem Bissen.

## Zutaten für 6 Portionen:

### Ravioliteig:

- 500 g Mehl doppelgriffig
- 18 Eidotter
- 1 Ei
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Salz

### Füllung:

- 2 Zwiebeln und 1 Knoblauchzehe fein hacken
- 60 g Butter
- 400 g mehlig gekochte Kartoffeln
- 250 g Topfen
- 50 g geriebener Parmesan
- Salz, Pfeffer, Muskat und frische Kräuter (z.B. Brennnessel, Schnittlauch, Petersilie, Thymian)

### Weißer Eierspeise:

- 18 Eiklar (vom Ravioliteig übriggeblieben)
- 3 EL Butter
- 1 Zwiebel und 2 Knoblauchzehen fein hacken
- gehackte Kräuter, Olivenöl, Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Für die Kräuter-Topfen-Ravioli zunächst den Ravioliteig zubereiten: Die Zutaten gut verkneten, den Teig luftdicht abdecken und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. Währenddessen die Füllung

vorbereiten: Die warmen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Zwiebeln und Knoblauch in etwas Butter anschwitzen, die Kräuter hinzufügen und kurz erhitzen, damit sich die Aromen entfalten. Anschließend alle Zutaten miteinander vermischen, abschmecken und die Füllung etwa 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.

Für die Fertigstellung wird der Ravioliteig dünn ausgerollt, die Füllung darauf verteilt, die Ränder mit etwas Wasser befeuchtet und die obere Teigplatte darübergerlegt. Die Ravioli lassen sich nun ausstechen oder ausschneiden. Vor dem Servieren die Ravioli etwa 3 bis 4 Minuten in kochendem Salzwasser garen.

Für die Nussbutter die Butter langsam schmelzen, bis sie eine hellbraune Farbe annimmt, und über die fertigen Ravioli geben. Zum Schluss die Kräuter-Topfen-Ravioli mit frischen Kräutern und Parmesan garnieren, servieren und genießen.

Wer möchte, kann die Ravioli zusätzlich mit einer weißen Eierspeise kombinieren: Dafür die Zwiebel-Knoblauch-Mischung in Butter glasig dünsten, anschließend das Eiklar hinzufügen, würzen und stocken lassen. Mit frischen Kräutern und einem Schuss Olivenöl verfeinert, rundet diese Beilage das Gericht perfekt ab.

Das Team vom Naturhotel Outside wünscht gutes Gelingen!

Wenn du Lust auf mehr köstliche Rezepte hast, dann findest du noch viele weitere leckere Rezepte in unserem Blog.