

Ravioli mit Spargeln und Camembert

Zutaten für 6 Personen (Vorspeise)

1kg Spargeln grün
250g Camembert
150g Ricotta
2 Limetten
2 Rollen Pastateig
1 EL Honig
4 EL Olivenöl
¼ TL Chiliflocken
0.5 TL Salz
Wenig Pfeffer



Zubereitung

1. Unteren hölzernen Teil der Spargeln wegschneiden. Spargeln im siedenden Salzwasser ca. 3 Min. kochen. Herausnehmen, kurz in eiskaltes Wasser legen, abtropfen, Spargelwasser beiseitestellen.
2. 250 g der Spargelstängel für die Füllung fein hacken, in einem Sieb gut ausdrücken, Spargelspitzen beiseitelegen. 100 g Camembert in Stücke schneiden, mit dem Ricotta und den Spargeln in einer Schüssel mischen. Limette heiss abspülen, trocken tupfen, Schale dazureiben, 0.5 EL Saft dazupressen, würzen.
3. Pastateig entrollen, Spargel-Camembert-Masse in baumnussgrossen Portionen mit gleichmässigem Abstand auf die untere Hälfte der Teigblätter verteilen. Freie Teighälfte und Zwischenräume mit wenig Wasser bestreichen, über die Füllungen legen. Kanten gut andrücken, dabei eingeschlossene Luft herausdrücken, mit dem Teigrädli zu Ravioli schneiden.
4. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Teller und Platte vorwärmen. Ravioli portionenweise im knapp siedenden Spargelwasser ca. 5 Min. ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, warm stellen.
5. Öl und Honig in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Beiseite gestellte Spargelspitzen und Chiliflocken beigeben. Limette heiss abspülen, trocken tupfen, Schale dazureiben, Saft dazupressen, Sauce nur noch warm werden lassen. Spargeln mit den Ravioli anrichten, restlichen Camembert in Stücke schneiden, auf den heissen Ravioli verteilen.