



Erlebnis-Kochen

mit Meikel Pedrana

*Rezept vom Kochprofi Meikel Pedrana
Kochevent auf dem Friedberger Frühlingsmarkt*

Spargelravioli in Thymianbutter

Zutaten

Nudelteig

250g feines Weizenmehl
3 Eier
ca. 10 g Salz/Muskat
evtl. Wasser
Schuss Öl
Tomatenmark, Curcuma
oder Petersilie zum Färben

Füllung

6 Stangen Spargel (weiß)
150g Ricotta oder Frischkäse
40g Nüsse (Mandeln/
Pinienkerne/Walnüsse)
10 Blätter Basilikum
Butter
Kräuter (Thymian,
Rosmarin, Salbei)

Zubereitung

Alle Nudelzutaten teilen und jeweils mit Tomatenmark oder Petersilie färben. Zu einem gleichmäßigen Kloß formen und zugedeckt mit einem nassen Tuch oder Klarsichtfolie ca. ½ Stunde ruhen lassen. Danach zu einer langen Platte ausrollen und mit Eiweiß bestreichen.

Die Spargelfüllung in gleichmäßigen Häufchen darauf verteilen. Die andere Platte darüber legen. Mit einem Teigradchen (oder Messer) quadratische Teigtäschchen ausschneiden. In kochendes Salzwasser geben und ca. 4 min kochen lassen. Kurz vor dem Essen die Ravioli kurz in heißes Wasser legen, herausnehmen und in Butter mit Salbei, Thymian oder Rosmarin anbraten. Mit Salz & Pfeffer würzen, anrichten und mit Parmesan oder Pecorino bestreuen.

Tipp

Man kann die Nudeln auch mit einer Füllung aus Ricotta (italienischer Frischkäse) und klein geschnittenem Räucherlachs füllen.



Friedberg hat's

www.friedberg-hats.de