

# Spargel-Ravioli

## mit Römer-Schinken

### Was du dazu benötigst

#### *Für den Nudelteig:*

3 Eier  
300g Mehl 2 EL Wasser  
1 Ei zum Bestreichen  
Etwas Salz

#### *Für die Füllung:*

200g Römer Schinken  
1 Zwiebel, rot  
2 EL Olivenöl  
150g Ricotta  
Etwas Salz & Pfeffer

#### *Für die Garnitur:*

4 EL Olivenöl  
1 Bund Spargel, grün  
2 EL Olivenöl  
100g Römer-Schinken  
Etwas Rucola & Radieschen



### Zubereitung

Für den Nudelteig alle Zutaten in der Küchenmaschine oder mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und auf einem bemehlten Teller mit Folie abgedeckt für mindestens 30 Minuten bei Zimmertemperatur rasten lassen.

Für die Füllung die Zwiebel fein hacken und in einer Pfanne mit Olivenöl anrösten. Den Römer-Schinken in kleine Würfel schneiden, mit den gerösteten Zwiebelwürfeln und dem Ricotta vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Nudelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche erneut durchkneten, dann mehrmals durch die Nudelmaschine drehen, bis der Teig sehr dünn ist. Danach Kreise aus dem Teig ausstechen. Das Ei verquirlen und die Hälfte der Kreise damit bestreichen. Diese mit einem Teelöffel Füllung belegen und je einen unbestrichenen Teigkreis darauflegen. Die Teigränder mit einer Gabel verschließen. Die Ravioli im Dampfgarer oder in leicht siedendem Wasser kurz köcheln lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen danach in Olivenöl kurz schwenken.

Den Spargel waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Spargelstücke darin anbraten. Den Römer-Schinken in Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Die Ravioli auf Tellern anrichten und mit Spargel, knusprigen Schinkenstreifen, Rucola und Radieschen servieren.

### Tipp

Die Teigränder der Ravioli mit einer Gabel gut verschließen, damit die Fülle nicht austritt.

### Portionen

4 Portionen

### Dauer

75 Minuten

Vorbereitung: 40 Minuten

Kochzeit: 5 Minuten

### Level

Mittel

