

# Kochen

## Feigen-Baumnuss-Ravioli

Sbrinz, Baumnüsse und reife Feigen – mit anderen Worten: Verführerischer lassen sich Ravioli kaum füllen!



### ZUTATEN

2 reife Feigen, insgesamt ca. 120 g

1 Bund Basilikum

25 g gemahlene Baumnüsse

25 g geriebener Sbrinz AOP

100 g Frischkäse nature

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

etwas frisch geriebene Muskatnuss

1 Paket frischer Pastateig (2 Rollen)

50 g Butter

#### EIGENSCHAFTEN

 VEGETARISCH

#### ZEITAUFWAND

KOCH-/BACKZEIT 2 MIN

VORBEREITUNGSZEIT 25 MIN

#### NÄHRWERT

Pro Portion

16 g Eiweiss

36 g Fett

50 g Kohlenhydrate

594 g kKalorien

### ZUBEREITUNG

- 1 Den Stielansatz der Feigen entfernen. Die Feigen in Scheiben schneiden, dann fein hacken. Die Basilikumblätter abzupfen und die Hälfte davon beiseitelegen. Das restliche Basilikum fein hacken.
- 2 In einer Schüssel die Feigen, das gehackte Basilikum, die Nüsse, den Sbrinz und den Frischkäse gut mischen und die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- 3 Jede der beiden Teigrollen in 16 Rechtecke schneiden. Je einen gehäuften Teelöffel Masse in die Mitte jedes Rechteckes geben. Die Ränder dünn mit Wasser bestreichen, dann die Rechtecke mit der Füllung zusammenklappen und die Ränder gut festdrücken. Die Ravioli bis zum Kochen nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und wenn nötig kühl stellen.
- 4 Reichlich gut gesalzenes Wasser aufkochen. Gleichzeitig die Butter in einer weiten Pfanne schmelzen und warmhalten. Die Ravioli im kochenden Wasser etwa 2 Minuten gar ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben, in die Pfanne mit der geschmolzenen Butter geben, die beiseitegelegten Basilikumblätter beifügen und alles gut durchschwenken. Die Ravioli auf vorgewärmten Tellern anrichten und sofort servieren.