

# RAVIOLI MIT MORTADELLA-RICOTTA FÜLLUNG

Willst Du Ravioli wie im Italienurlaub? Lerne in nur 1 Minute (Lesezeit), wie Du richtig gute Ravioli mit Mortadella-Ricotta Füllung herstellst.

Mit diesem Rezept gibt es keine Enttäuschung bei der Zubereitung.

Ich nehme diesen Pastateig mittlerweile für fast alle Pastasorten wie Spaghetti, Taglierini und auch für Ravioli oder Tortellini. Der Vorteil dieser Rezeptur ist: der Teig klebt nicht beim Kochen zusammen und ist bissfest.

Nichts macht glücklicher und zufriedener als frisch gemachte Ravioli, ganz besonders, wenn sie selbstgemacht sind!

---

## Zutaten für den Pastateig

1. 330 g Hartweizengriess (Semola di Grano Duro)
2. 210 g Ei – bestehend aus 3 Eigelb und der Rest aus ganzen Eiern (Zimmertemperatur)

## Zutaten für die Füllung

3. 200 g Ricotta
4. 120 g Hühnerbrust, gegart, gezupft
5. 50 g italienische Mortadella, kleingeschnitten
6. 120 g frisch geriebener Parmesan, plus eine Extraportion zum Darüberstreuen
7. 1 Ei
8. Salz & Pfeffer
9. 1 Prise Muskatnuss
10. 30 g extra Butter
11. 30 g Salz für das Kochwasser

---

## Zubereitung

### Füllung

1. Ricotta, Ei, Mortadella, Parmesan, Hühnerbrust und eine Prise Muskatnuss in einer mittelgroßen Schüssel gründlich mischen und mit Salz & Pfeffer abschmecken. Kühlstellen.

## Pasta

2. Den Hartweizengriess auf eine große Arbeitsfläche geben und eine Mulde formen. Eier hineingeben und ca. 10 Minuten gründlich durchkneten. Den Teig in einer Frischhaltefolie mindestens für eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.
3. Den Pastateig in ca. 8 Stücke teilen. Jeweils 1 Stück verarbeiten, die restlichen Stücke wieder in Frischhaltefolie wickeln, um trockene Ecken zu vermeiden.
4. Das Teigstück auf der größten Stufe durch die Nudelmaschine geben, dann falten: Ein Drittel des Teiges von der einen Seite her einschlagen, die andere Seite darüber klappen – der Teig ist jetzt 3-lagig.
5. Den Vorgang 3 Mal wiederholen. Durchlassen, falten, durchlassen.
6. Die Einstellung der Pastawalze schrittweise verkleinern, den Teig durch alle Stufen geben. Es ergibt eine lange, dünne Teigbahn.
7. Das Pastabrett mit Mehl bestäuben und eine Pastabahn darauflegen. Die Füllung in die Mulden geben und eine weitere Pastabahn darauflegen.
8. Die Luft um die Füllung herum vorsichtig herauspressen. Mit dem kleinen Nudelholz festwalzen und anschließend die Ravioli „rausklopfen“.
9. Die Ravioli auf ein Blech mit einem bemehltem Backpapier legen.
10. Einen großen Topf mit Wasser aufsetzen. Wenn es kocht, salzen.
11. Parallel dazu die 30g [Butter](#) in einer großen Pfanne auf mittlerer Hitze schmelzen lassen. Ravioli ins Wasser geben. Nach ca. 1-2 Minuten schwimmen sie an der Oberfläche, dann sind sie gar.
12. Mit einer Schaumkelle sofort herausnehmen, kurz abtropfen lassen und in die Butterpfanne legen. Schwenken. Fertig. Auf vorgewärmten Tellern sofort servieren. Nach Belieben mit Parmesan bestreuen.

▷ Varianten der Füllung:

Ersetze Hähnchenfleisch mit Schweinefleisch oder/und Parmaschinken.

Oder tausche das Fleisch gegen gekochten Spinat aus oder mit einer Kombination aus Zitronenzeste und ein paar Tropfen Zitronensaft.

