



# Fenchelravioli an Zitronenrahmsauce

---

## FÜLLUNG

---

### Zutaten für 4 Personen

|     |         |                  |                        |
|-----|---------|------------------|------------------------|
| 200 | g       | Fenchel          | gerüstet, fein gehackt |
|     |         | Salz und Pfeffer |                        |
|     | etwas   | Butter           | zum Dämpfen            |
| 1   | kleines | Ei               |                        |
| 40  | g       | Ricotta          |                        |

---

### Zubereitung

- 1 . Fenchel, Salz und Pfeffer in der Butter andämpfen. 5-10 Minuten bei kleiner Hitze zugedeckt weich dämpfen. In eine Schüssel geben, auskühlen lassen.
  - 2 . Ei und Ricotta darunter rühren
- 

## RAVIOLITEIG

---

### Zutaten für 4 Personen

|     |        |           |           |
|-----|--------|-----------|-----------|
| 150 | g      | Weissmehl |           |
| 2   | kleine | Eier      | verklopft |
| 2   | El     | Olivöl    |           |
|     |        | Salz      |           |

---

### Zubereitung

- 1 . Alles zusammen mit einer Kelle mischen, bis der Teig zusammenhält.
  - 2 . Von Hand solange kneten, bis er geschmeidig, elastisch und glatt ist.
  - 3 . Unter der Teigschüssel bei Zimmertemperatur ½ Stunde ruhen lassen.
  - 4 . Pastateig portionenweise ausrollen. Je ein gehäufte TL Füllung im Abstand von 6 cm auf die Hälfte des Teiges verteilen. Zwischenräume mit Wasser bepinseln. Zweite Teighälfte über den mit Füllung belegten Teig legen. Zwischenräume gut andrücken.  
Ravioli mit dem Teigrädli ausschneiden.
  - 5 . Auf ein bemehltes Küchentuch legen
-



## ZITRONENRAHMSAUCE

---

### Zutaten für 4 Personen

|    |       |                 |                    |
|----|-------|-----------------|--------------------|
| 2  | dl    | Halbrahm        |                    |
| 1  | TI    | Noilly Prat     |                    |
|    | wenig | Zitrone         | abgeriebene Schale |
|    |       | Salz            |                    |
|    |       | Zitronenpfeffer |                    |
|    |       | Fenchelkraut    | zum Garnieren      |
| 25 | g     | Sprinz          | gerieben           |

---

### Zubereitung

- 1 . alle Zutaten mischen. Sauce etwas einkochen
  - 2 . Ravioli anrichten und mit der Zitronensauce beträufeln  
nach Belieben etwas Sprinz darüber hobeln
-