Ravioli in Schinken-Sahne-Sauce

Maisfreie Ravioli in Schinken-Sahne-Sauce – ein Genuss, nicht nur für Pasta-Fans! Der zarte Ravioliteig lässt sich spielend verarbeiten und zum Vorschein kommen herrlich feine, aromatisch gefüllte Ravioli.

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, eifrei, hefefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende

Für 4 Personen

Für den Nudelteig:
380g Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei
1,5 TL Flohsamenschalenpulver
½ TL Salz
250ml Wasser
etwas Mehlmischung UNIVERSAL zum Ausrollen

Für die Füllung:
200g Sauerrahm (ggf. laktosefrei)
3 EL Parmesan, gerieben
½ TL Salz
3 TL Kräuter (z.B. Petersilie, Dill, Schnittlauch, Majoran)

Für die Sauce:
50g Butter (ggf. laktosefrei)
200g Schinkenwürfel, roh

1 Zwiebel, gewürfelt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
1,5 EL Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei
300 ml Sahne (ggf. laktosefrei)
300 ml Milch (ggf. laktosefrei)
1 Prise Muskatnuss
Salz
Pfeffer

1. Für den Teig alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und einen gleichmäßigen Teig herstellen. Der Teig soll gut knetbar sein, bei Bedarf mit wenig Mehl oder Wasser regulieren. Anschließend den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 20 Minuten ruhen lassen.
2. Unterdessen die Füllung und Sauce herstellen. Für die Füllung alle Zutaten zu einer geschmeidigen verrühren und kühl stellen.
3. Für die Sauce Butter im Topf schmelzen und Zwiebeln und Knoblauch darin kurz andünsten. Schinkenwürfel zugeben und kurz mitbraten. Dann 2 EL Mehlmischung UNIVERSAL darüber streuen und für 1 Minute anschwitzen. Dabei gut rühren, damit nichts anbrennt. Milch und Sahne mischen und langsam unter rühren hinzugeben. Die Sauce mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Den Teig sehr dünn auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Alternativ den Teig mithilfe einer Nudelmaschine ausrollen.
5. Aus dem Teig Kreise ausstechen, mit etwa 8 cm Durchmesser, und jeweils einen Teelöffel der Füllung in die Mitte geben. Den Teigkreis umklappen und die Teigränder mit einer Gabel festdrücken. Ravioli herstellen, bis der Teig aufgebraucht ist. Hierzu eignet sich ein Raviolimaker sehr gut!
6. Die Teigtaschen in siedendes Salzwasser einlegen und einige Minuten ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen und in die Soße einlegen. Auf Wunsch mit geriebenem Parmesan servieren.

Milchfrei – Tipp: Der Teig ist milchfrei. Für die Raviolifüllung Schmand durch einen veganen Schmandersatz austauschen, Parmesan durch eine vegane Käsealternative ersetzen, ebenso zum Servieren. Für die Sauce Butter durch Margarine ersetzen, Sahne durch Cashew Cuisine und Milch durch Cashew Drink.

Nudelteig mit Ei: Nur 150ml Wasser verwenden und zusätzlich 2 Eier zum Teig geben.

rezepte-glutenfrei.de

rezepte-glutenfrei.de