

[LAMMRAVIOLI]

Unsere Lammravioli sind anders. Immer gefüllt, aber nicht mit Fleisch, sondern mit Frischkäse. Das Fleisch ist die Hülle!

Zutaten

- ✦ 1 Bund Schnittlauch
- ✦ 100 g Frischkäse
- ✦ Olivenöl
- ✦ Salz und Pfeffer aus der Mühle
- ✦ 200 g Lammhack, sehr fein faschiert, Schulter oder Hals
- ✦ 1 EL Öl

Zubereitung

- 1_ Schneide den Schnittlauch klein und vermische ihn mit dem Frischkäse und etwas Olivenöl.
- 2_ Schmecke die Mischung mit etwas Salz und Pfeffer ab.
- 3_ Würze das Lammhack mit Salz und Pfeffer.
- 4_ Lege ein Blatt Backpapier aus, gib etwas Fleisch darauf und decke es mit einem weiteren Blatt Papier zu.
- 5_ Nimm ein Nudelholz und rolle das Fleisch ca. 2 mm dünn aus.
- 6_ Stich mit der Ausstechform runde Scheiben aus, gib eine kleine Menge der Füllung darauf und verschließe die Ravioli.
- 7_ Bereite den Grill für direkte Hitze auf 200 °C vor.
- 8_ Fette den Rost oder die Platte etwas ein, sodass ein Ankleben verhindert wird.
- 9_ Grill die Ravioli scharf an, sodass eine schöne Kruste entsteht.



Rezeptinformationen:

Vorbereitung:

0 Stunde 15 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 15-20 Minuten

Schwierigkeit:

Leicht

Methode:

Direkt

