



Mit Produkten aus der Region. Für die Region.

# Parmino-Ravioli



52/2017

## Migros-Einkaufsliste:

### Zutaten für 24 Ravioli

- 1 Pack Parmino gerieben (120 g)
- 2 Eigelb
- 1 Pack Pasta-Teig, fixfertig
- 2 EL Mascarpone
- Butter
- etwas Mehl
- Pfeffer

Die TV-Sendung mit allen Zubereitungsschritten finden Sie auf [www.jeannettekocht.ch](http://www.jeannettekocht.ch)

## Zubereitung:

Für die Füllung 2 Eigelb mit dem geriebenen Parmino und Mascarpone mischen und mit Pfeffer würzen. Etwas Mehl auf den Tisch geben, Teig auslegen und halbieren. Käse-Mischung auf den Teig geben. Teig umklappen, Ränder mit Wasser oder Eiweiss bestreichen. Mit dem Teig-Rädli trennen und Rand von Hand gut andrücken.

Ins kochende Salzwasser geben und ziehen lassen, bis sie oben aufschwimmen.

In der Bratpfanne Butter schmelzen und Ravioli darin schwenken. Vor dem Servieren noch etwas Parmino darüber streuen.



[www.jeannettekocht.ch](http://www.jeannettekocht.ch)



Küchengerätesponsor



Zentralschweizer Fernsehen

TV-Partner



# MIGROS

Ein M regionaler.

Genossenschaft Migros Luzern, Jeannette kocht, Postfach, 6031 Ebikon, [info@jeannettekocht.ch](mailto:info@jeannettekocht.ch)