

## RIESENRAVIOLI MIT RANDENFÜLLUNG AN PISTAZIENBUTTER

### ZUTATEN

Für ca. 25 Stück

#### Teig:

300 g Mehl  
1/2 TL Salz  
3 Eier  
1-2 EL Öl  
Wasser

#### Füllung:

250 g rohe Randen, gerüstet,  
an der Bircherraffel  
gerieben, gut ausgedrückt  
50 g Weissbrot, entrindet, in kleine Würfel  
geschnitten  
200 g Hüttenkäse nature, gut abgetropft  
50 g Sbrinz, frisch gerieben  
etwas Balsamico-Essig  
1 TL Koriandersamen, gequetscht, nach Belieben  
Salz, Pfeffer

#### Pistazienbutter:

2 EL Pistazien, grob gehackt  
50 g Butter  
Salz, Pfeffer  
50 g Sbrinz, gehobelt



### ZUBEREITUNG

- 1 Für den Teig Mehl und Salz mischen. Eier mit einem Holzlöffel nach und nach beifügen. Mit Öl und so viel Wasser wie nötig zu einem geschmeidigen Teig kneten. In Folie gewickelt 2 Stunden ruhen lassen.
- 2 Für die Füllung Randen mit Brot mischen und kurz ziehen lassen. Mit einer Gabel gut zerdrücken. Hüttenkäse, Sbrinz, Essig und Koriandersamen darunter mischen. Würzen.

**3** Teig sehr dünn auswallen. In Quadrate (ca. 8 cm Seitenlänge) schneiden und Ränder mit Wasser bepinseln. Auf die Hälfte der Teigquadrate Füllung in die Mitte geben und mit der anderen Hälfte bedecken. Teigränder gut andrücken.

**4** Für die Pistazienbutter Pistazien ohne Fett rösten. Butter beifügen und würzen.

**5** Die Ravioli in leicht kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten al dente kochen. Abgiessen und gut abtropfen lassen. In vorgewärmten tiefen Tellern anrichten. Mit der Pistazienbutter übergiessen. Mit Sbrinz bestreuen.