



- IN AKTION -

# Rezept mit Knochenschinken

## Brodo con colmofiore - Ravioli mit Ricotta-Schinkenfüllung

**Brodo con colmofiore – man sollte nicht annehmen, dass dieses italienisch klingende Rezept aus der Filiale in Oldendorf kommt.**

### Zutaten für den Nudelteig

- 100 g Hartweizengrieß
- 125 g Mehl 405
- 1 Ei, 1 TL Salz, 1 EL Olivenöl
- etwas Wasser nach Bedarf

### Füllung und Boullion

- 50 g Hanches Knochenschinken, hauchdünn geschnitten
- 2 Stangen Spargel grün oder weiß
- 1 EL TK ital. Kräuter, 1-2 EL Ricotta
- 2 Gläser Rinderfond
- 1 Bund Suppengrün in feine Streifen schneiden /Julienne

### Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig vermengen und so weit verarbeiten, dass der Teig nicht mehr klebt. Aus dem Teig eine Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Den Spargel dünsten und zusammen mit dem Schinken in ganz kleine Stücke schneiden. Die Stücke zuerst gut mit den Kräutern und dann mit dem Ricotta vermischen bis eine gleichmäßige Masse entsteht.

Das feine Streifen des Suppengrüns in dem Rinderfond gar ziehen lassen. Aus dem Nudelteig mit einer Nudelmaschine dünne Teigplatten ausrollen. Aus den Teigplatten mit einem Ausstecher z. B. Kreise oder Blüten ausstechen.

Auf jede Blüte einen Klecks Füllung geben und mit einer weiteren Blüte genau abdecken. Dabei die Ränder sehr fest andrücken. Die gefüllten Teigblüten ca. 3 – 4 Min. in der heißen Brühe ziehen lassen.

Bei Bedarf mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und einem Spritzer Zitrone abschmecken.

**Bewusst mit Lust genießen –**

**Viele Grüße Ihr Hanke KreativTeam**

