

Pikante Fravioli

Zutaten

Für 15 Stück

200 g	Ricotta
1	frisches Ei
100 g	Schinken in Tranchen, in Würfeli
30 g	getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft, fein geschnitten
2 EL	glattblättrige Petersilie, fein geschnitten
2 Prisen	Salz
wenig	Pfeffer
2	ausgewallte Kuchenteige je (ca. 25 x 42cm)
1	Ei, zum Bestreichen Öl zum Frittieren



Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 55 Min.

Kühl stellen: ca. 30 Min.

Energiewert/Stück

ca. 805 kJ/193 kcal

Mein Einkauf

- 200 g Ricotta
- 1 frisches Ei
- 100 g Schinken in Tranchen
- 30 g getrocknete Tomaten in Öl
- 1/2 Bund glattblättrige Petersilie
- 2 ausgewallte Kuchenteige ca. 25 x 42 cm

Im Vorrat

- Salz
- Pfeffer
- Öl zum Frittieren
- Ei

Zubereitung

Ricotta und Ei verrühren, Schinken, Tomaten und Petersilie daruntermischen, würzen.

Einen Teig entrollen, mit wenig Ei bestreichen. Ricottamasse zu 15 baumnussgrossen Kugeln formen, auf dem Teig verteilen. Den zweiten Teig darüberlegen, leicht andrücken, dabei eingeschlossene Luft herausdrücken, mit einem Ausstecher (ca. 7 cm Ø) Rondelle ausstechen, Teigländer gut andrücken, Fravioli zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

Halb schwimmend backen: Einen Bratopf ca. 3 cm hoch mit Öl füllen, heiss werden lassen, Hitze reduzieren. Fravioli portionenweise bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 3 Min. halb schwimmend goldbraun backen. Herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen.

Lässt sich vorbereiten: Ravioli ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, auf eine mit Backpapier belegte Platte legen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Weitere gluschtige
Rezepte unter

www.coop.ch/rezepte

Coopzeitung Italien Nr. 32/04.08.2015