



Lammravioli mit Spargelrelish

Zutaten:

1 Lammhaxe (gekocht)
4-6 Stangen Spargel
2 Spitzpaprika
1 Nudelteig
1 Ei
Parmesan
1 Zwiebel
1 Knoblauch
Salz, Pfeffer
Kräuter



Zubereitung:

Schneiden Sie die Zwiebel in kleine Würfel. Erhitzen Sie etwas Butter in einer Pfanne und geben Sie die Zwiebel dazu. Geben Sie auch etwas gehackten Knoblauch dazu. Hacken Sie die Kräuter Ihrer Wahl klein und geben Sie sie mit in die Pfanne.

Nehmen Sie die gekochte Lammlachse. Schneiden Sie sie in kleine Würfel und geben Sie sie mit in die Pfanne zu den Zwiebeln. Fertig ist Ihre Füllung. Lassen Sie sie kurz abkühlen.

Rollen Sie in der Zwischenzeit den Nudelteig aus. Schlagen Sie ein Ei in einer Schüssel auf. Bestreichen Sie den Nudelteig mit dem Ei und teilen Sie sie in Quadrate oder Rechtecke. Setzen Sie die Füllung in die Mitte und schlagen Sie den Teig zu. Drücken Sie ihn etwas an, damit die Ränder geschlossen sind. Wenn Sie mögen können Sie mit einer Gabel Muster in die Ränder drücken oder zu Tortellini formen (Spitze auf Spitze).

Erhitzen Sie Wasser mit Salz in einem Topf. Kochen Sie die Ravioli darin 5-8 Minuten durch.

Schälen Sie die Spargel. Schneiden Sie Knoblauch und Zwiebel klein und schwitzen Sie sie in einer Pfanne mit Öl an. Schneiden Sie Paprika in kleine Würfel und geben Sie sie in die Pfanne dazu. Schneiden Sie den Spargel in Streifen und geben Sie ihn auch in die Pfanne. Schneiden Sie den Lauch klein, heben Sie den grünen Teil zum garnieren auf. Den Rest geben Sie zusammen mit einem Stück Butter in die Pfanne zu den Spargeln. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer. Lassen Sie alles einkochen.

Zerlassen Sie ein Stück Butter in einer Pfanne und schwenken Sie die gekochten Ravioli kurz darin durch.

Fertig, Sie können anrichten! Garnieren Sie mit dem grünen Teil vom Lauch und hobeln Sie etwas Parmesan darüber.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)