

## Vanille – Ravioli

### Zutaten für 8 Personen

1 Rezept Nudelteig Grundrezept  
6 Orangen  
250 g Ricotta  
150 g Butter  
60 g Puderzucker  
2 Vanillestangen  
5 Eier  
2 EL Schlagsahne  
Salz, Zucker

### Zubereitung

- Für die Füllung das Mark aus den Vanilleschoten auskratzen.
- 4 Eier trennen
- Die Hälfte der Butter schaumig rühren und nacheinander die Eigelbe, Puderzucker, Vanillemark und den Ricotta zufügen.
- Die Orangen auspressen und den Saft auf ein Drittel einkochen lassen.
- Das letzte Ei trennen und mit der Sahne verquirlen.
- Den Teig mit der Nudelmaschine ausrollen.
- Auf den Nudelteig teelöffelgroße Häufchen der Füllung setzen.
- Die Ränder mit der Ei/Sahne Mischung einstreichen. Eine zweite Teigplatte auflegen, andrücken und Ravioli ausstechen.
- In einem Topf Wasser erhitzen, leicht zuckern und salzen.
- Die Ravioli ins sprudelnde Wasser geben, die Hitze reduzieren und die Teigtaschen noch 5 Minuten ziehen lassen.
- Die restliche Butter in einer Pfanne schmelzen.
- Die Ravioli darin schwenken und den reduzierten Orangensaft zugeben.
- Wer es noch süßer möchte, lässt in der Pfanne Zucker karamellisieren und schwenkt dann die Ravioli damit.
- Die Ravioli sollten sofort serviert werden.