



**Dauer:** Mittel

.....

**Kategorie:** Hauptspeisen Vegetarisch

.....

**Saison:** Ganzjährig

.....

**Für:** 4 Personen

.....

**Verfasst von:** Salzburg schmeckt

.....

## Zutaten

### Ravioli

.....

600 G      Pastamehl

.....

6            Eidotter

.....

3            Eier

.....

2 EL        Öl

.....

Blauschimmelkäse zum Füllen

.....

### Honigschaum

.....

1            Schalotte

---

30 G          Butter

---

50 ML        Honigwein

---

4 EL          Honig

---

100 ML       Milch

---

100 ML       Obers

---

100 ML       Gemüsesuppe

---

Salz

---

Pfeffer

---

## Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem seidigen Teig abkneten.
  2. Nudelteig dünn ausrollen und mit Ei bepinseln.
  3. Käse in kleine Stücke schneiden, drauf verteilen und mit einem zweiten Nudelteig bedecken.
  4. Mit einem runden Ausstecher Ravioli machen und auf ein bemehltes Blech legen und kurz antrocknen lassen.
  5. In Salzwasser ca. 3 Minuten kochen lassen.
- 
1. Schalotten in kleine Würfel schneiden.
  2. Mit Butter leicht andünsten und mit Honigwein ablöschen.
  3. Den Honig, Milch, Obers und Geflügelfond dazu geben und erwärmen.
  4. Bei ca. 70°C aufmixen bis ein schöner Schaum entsteht.