

# Kräuter-Frischkäse- Quark-Füllung



# Kräuter-Frischkäse- Quark-Füllung



## ZUTATEN

Für 4 Personen

Viele der Produkte mit dem Bayerischen Bio-Siegel sind im Lebensmittel-Einzelhandel, im Bioladen oder direkt bei Landwirtinnen und Landwirten in Ihrer Region erhältlich.

### PASTATEIG

- 350 g Hartweizengrieß
- 150 g Weizenmehl Type 550
- 4 Eier
- 2 Eigelb
- 4 EL Tomatenmark, in der Pfanne angeröstet
- 1 EL Balsamico Bianco
- 1 Prise Salz

### FÜLLUNG

- 50 g Semmelbrösel
- 30 g würziger Käse, gerieben
- 100 g Quark, abgetropft
- 100 g Frischkäse
- 50 g Schmand
- 3 Eigelb
- 1 Prise Salz, Pfeffer, Muskat
- 80 g frische Kräuter (Thymian, Oregano, Schnittlauch, Petersilie, Kerbel, Dill)  
Optional Salz und Abrieb von 1 Bio-Zitrone

## ZUBEREITUNG

### PASTATEIG

Alle Zutaten für den Nudelteig in der Küchenmaschine mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Folie einwickeln und für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

### FÜLLUNG

Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren. Die Kräuter grob schneiden, beimengen und abschmecken. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mit der Pastamaschine stufenweise bis zur gewünschten Dicke ausrollen. Mit der Kräuterfüllung zu Ravioli oder Tortellini verarbeiten.

### TIPP

Die Füllung kann sehr gut auch in Crêpes verwendet werden. Nach Belieben können auch gewürfeltes frisches Gemüse oder gehackte Nüsse beigefügt werden.