

## Handkäsravioli mit Äbbelwoisauce

### Zutaten:

200g Hartweizengrieß  
200g Weizenmehl  
4 Eier  
20g Rapsöl  
20g Wasser  
10g Salz

### Für die Sauce:

250ml Apfelwein ( E Geripptes voll)  
50g Weizenmehl  
50g Butter  
etwas Petersilie  
Salz  
Pfeffer

### Für die Füllung:

50g Paniermehl  
2 Zwiebeln  
1 Apfel  
125g gefrorener Handkäs  
1 Becher Creme fraiche  
100g Frischkäse

### Zubereitung:

Hartweizengrieß, Weizenmehl, Eier, Öl, Wasser und Salz zu einem glatten Teig verkneten und mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

In der Zwischenzeit Zwiebeln und Apfel sehr fein würfeln, und in einer beschichteten Pfanne anschwitzen und erkalten lassen.

Den Handkäse in kleine Stücke schneiden und mit Frischkäse, Creme fraiche und Paniermehl und der Apfel- Zwiebelmischung mischen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Nudelteig mithilfe einer Nudelwalze auf die dünnste Stärke ausrollen und mit einem Ravioli-Ausstecher kreise ausstechen. Diese mit 1 Tl Füllung belegen und an den Rändern fest zusammendrücken.

In sprudelnd kochendem Wasser etwa 5 Minuten kochen. (Wenn sie oben schwimmen, sind sie gar)

Butter schmelzen, Mehl darin anschwitzen und mit Apfelwein ablöschen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Handkäsravioli kurz in der Sauce schwenken.

Die in Sauce geschwenkten Ravioli auf einem Teller anrichten und mit etwas Petersilie garnieren. Dazu passt hervorragend ein Äbbelwoi.

Guten Appetit.