

Mezzelune mit Spargeln und Thymianbutter

Für 4 Personen

Zutaten: 300g Chnöpflimehl
1 Teel. Salz
2 Eier
2 Essl. Rapsöl

25g Butter
½ Bund Thymian
1 Msp. Muskat
Salz & Pfeffer aus der Mühle
50g Parmesan

1 Zwiebel
800g grüne Spargeln
½ Essl. Butter
150g Ricotta
1 Teel. Salz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung: Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Eier, Wasser und Öl dazugeben und alles mit den Händen ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Zwiebeln fein hacken. Spargeln am unteren Ende ca. 2 cm abscheiden. Alle Spitzen ca. 4 cm lang abschneiden, längs halbieren, 4 Spargelstängel schräg in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden, zusammen beiseite stellen. Restliche Spargelstängel in ca. 5 cm dicke Stücke schneiden.

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Spargelstücke begeben, unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten dünsten. Pfanne von der Platte nehmen, auskühlen lassen, pürieren. Ricotta, Salz und Pfeffer daruntermischen.

Teig auf wenig Mehl ca. 1 mm dick auswallen. Mit einem Ausstecher oder Kreise in der Grösse eines Glases von ca. 10 cm Durchmesser (ergibt ca. 20 Stück) ausstechen. Die Füllung in die Mitte der Kreise verteilen. Teigländer mit wenig Wasser bepinseln, zusammenklappen, Ränder gut mit einer Gabel zusammendrücken.

Mezzelune mit den Spargelspitzen in siedendem Salzwasser ca. 8 Minuten ziehen lassen. In einer Pfanne Butter unter gelegentlichem Rühren warm werden lassen, bis er leicht bräunlich wird. Thymianblättchen abzupfen und fein hacken, begeben, würzen. Mezzelune und Spargelspitzen abtropfen lassen, dazugeben und mischen. In vorgewärmte Teller anrichten. Mit dem Sparschäler Parmesanspäne abhobeln und darüber verteilen.

Tipp: Als Teig kann ein Fertig-Pasta-Teig gekauft und verwendet werden.

Dazu ein junger Frühlingsalat mit Radieschen. En guete!