

# Frischkäse-Thymian-Ravioli mit Tomaten-Kardamom-Soße

## Für 2 Personen

200 g doppelgriffiges Mehl	60 g Hartweizengrieß	1 Zwiebel, klein
1 Knoblauchzehe	200 g Blattspinat	6 Eier
1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian
200 g stückige Tomaten	2 EL Butter	250 g Frischkäse
60 ml Gemüsefond	80 ml mildes Olivenöl	1 Prise Zimt
Kardamomsamen, gemahlen	Mehl, Muskatnuss	Vanillezucker
mildes Chilipulver	schwarzer Pfeffer, Salz	

Für den Nudelteig das Mehl, den Grieß, vier Eier, zwei Esslöffel Olivenöl und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank etwas ruhen lassen. Für die Soße die gestückelten Tomaten mit dem Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Die Knoblauchzehe abziehen und eine Hälfte in Scheiben schneiden. Den Knoblauch mit 50 Millilitern des Olivenöls mixen und zur Soße geben. Die Kardamomsamen mit einem Mörser zerstoßen. Die Soße mit dem Kardamon, Salz, etwas Vanillezucker und etwas Chilipulver würzen. Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Den Spinat verlesen, waschen und trocken schleudern, grobe Stiele entfernen. Die Spinatblätter in kochendem Salzwasser drei Minuten blanchieren. Anschließend den Spinat abgießen und klein schneiden. Die Petersilie und den Thymian klein schneiden. Den Spinat mit den Zwiebelwürfeln, dem Frischkäse, zwei Eigelb, etwas Zitronenschale, der Petersilie und dem Thymian mischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer sowie je einer Prise Muskatnuss und Chilipulver würzen und in einen Spritzbeutel füllen. Den Nudelteig halbieren und mit dem Nudelholz zu zwei dünnen, langen Teigplatten ausrollen, dabei mit etwas Mehl bestäuben. Das Eiweiß verquirlen und auf die Teigplatten streichen. Die Füllung im Abstand von zwei bis drei Zentimetern als Häufchen darauf spritzen. Die andere Teigplatte locker darauflegen und mit den Fingern rund um die Füllung andrücken. Mit einem Teigrad Quadrate ausschneiden. Die Ränder fest andrücken und ohne Luftblasen verschließen. Die Ravioli in einem Topf in leicht siedendem Salzwasser drei Minuten ziehen lassen. Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Ravioli mit dem Schaumlöffel herausheben und in der Butter schwenken. Die Ravioli mit der Tomatensoße auf einem Teller anrichten. Mit Pfeffer garnieren und servieren.

Christina Pohl am 28. März 2012