

Ricotta-Walnuss-Ravioli mit Frühling-Zwiebel-Soße

Für zwei Personen

Für die Ravioli:

2 Eier	80 g Mehl	80 g Hartweizengrieß
1 Msp. Kurkuma	$\frac{1}{2}$ EL Olivenöl	Salz

Für die Füllung:

150 g Ricotta	30 g Parmesan	40 g Walnusskerne
2 Zweige Rosmarin	5 Zweige glatte Petersilie	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

6 Frühlingzwiebeln	100 ml Wermut	80 ml Milch
100 ml Sahne	30 g Butter	1 Belper Knolle
Salz	Pfeffer	

Für die Ravioli 1 Ei trennen und Eiweiß kaltstellen. Mehl mit Grieß, Eigelb, verquirltem Ei, Öl, Kurkuma, Salz und 2 EL Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Aus dem Teig 2 Kugeln formen und in Frischhaltefolie ruhen lassen.

Für die Füllung Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und mit Walnusskernen fein hacken. Ricotta mit Rosmarin und Walnuss glatt rühren. Creme mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce Wermut in einem Topf um die Hälfte reduzieren. Frühlingzwiebeln putzen, von der äußeren Schale befreien und in grobe Stücke schneiden. Sahne und Milch zum Wermut geben und ca. 2 Minuten köcheln lassen. Frühlingzwiebeln in den Topf geben und aufkochen lassen. Mit einem Stabmixer alles fein pürieren und durch ein Sie streichen.

In einem kleinen Topf Butter aufstellen, aufschäumen und bräunen lassen.

Nudelteig mit einer Nudelmaschine verarbeiten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche hauchdünn ausrollen und im Abstand von 10 cm 1 TL der Füllung auftragen. Quadratische Teigplatten ausschneiden, die Ränder mit Eiweiß bestreichen und jeweils mit einer Teigplatte bedecken. Teigränder mit einer Gabel aneinander drücken. Ravioli in einem Topf mit reichlich Salzwasser ca. 5 Minuten garen. Mit einer Schaumkelle abschöpfen.

Sauce nochmals aufkochen lassen und mit dem Stabmixer aufschäumen.

Die Ricotta-Walnuss-Ravioli mit Frühlingzwiebel-Sauce auf Tellern anrichten, mit wenig Nussbutter beträufeln und servieren.

Lilly Lauer-Kummer am 11. Mai 2016