

# Rote-Bete-Ravioli mit Ingwer-Füllung und Mohn-Butter

**Für zwei Personen**

**Für den Ravioliteig:**

180 g Hartweizenmehl	(Semola di grano duro)	3 Eier
2 TL Olivenöl	20 g Rote-Bete-Pulver	Salz

**Für die Füllung:**

75 g vorgegarte Rote-Bete	1 Stück Ingwer	1 kleine Zwiebel
50 g Semmelbrösel	50 g Feta	10 cm frischen Meerrettich
Salz	Pfeffer	

**Für die Mohnbutter:**

100 g Butter	30 g Mohnsamen	Salz
--------------	----------------	------

**Für die Garnitur:**

Rote Bete Sprossen	30 g Pecorino	
--------------------	---------------	--

**Für den Ravioliteig:**

Zwei Eier trennen. Hartweizenmehl mit Rote Bete Pulver in eine Küchenmaschine oder eine Rührschüssel geben, eine Prise Salz, zwei Eigelbe und ein ganzes Ei hinzufügen und unter Rühren nach und nach Rote Bete-Saft und Olivenöl zugeben und zu einem gleichmäßigem Teig verkneten. Teig kühl stellen und ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Füllung herstellen.

**Für die Füllung:**

Ingwer schälen und grob hacken. Zwiebel abziehen und ebenfalls grob hacken. Rote Bete, Ingwer, Zwiebel, Feta und Semmelbrösel mit einem Pürierstab oder in einer Küchenmaschine zu einer homogenen Masse verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Meerrettich schälen, reiben und ca. 1 EL unter die Masse heben. Etwas Meerrettich für die Garnitur beiseite stellen.

Nudelteig durch die Nudelmaschine geben, bis der Teig dünn genug ist. Per Hand oder mit einem Ravioli-Ausstecher kleine Platten herstellen und diese mit der Füllung bestücken, zuklappen und die Ränder etwas andrücken.

Salzwasser in einem Topf zum kochen bringen und die Ravioli darin kurz garen bis sie oben schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen.

**Für die Mohnbutter:**

Butter in der Pfanne zerlassen und die Mohnsamen dazugeben. Leicht salzen.

**Für die Garnitur:**

Pecorino reiben. Sprossen verlesen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michaela Stascheck am 24. Oktober 2018