

# Rote-Bete-Ravioli, Käse-Gemüse-Füllung, Kartoffel-Soße

**Für zwei Personen**

**Für den Ravioli-Teig:**

2 Eier	200 g Mehl, Typ 00	150 ml Rote-Bete-Saft
1 EL Olivenöl	Salz	

**Für die Ravioli-Füllung:**

70 g Camembert aus Cashew	50 g rote Paprika	50 g gelbe Paprika
1 Möhre	1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	1 Ei	10 ml Sahne
2 Zweige Dill	2 Zweige Petersilie	2 Zweige Koriander
1 TL Lavendelblätter	1 EL neutrales Öl	Mehl, Salz

**Für die Süßkartoffelsauce:**

1 mittelgroße Süßkartoffel	300 ml Sahne	Salz, Pfeffer
----------------------------	--------------	---------------

**Für die Garnitur:**

2 Flower Sprouts	4 Brombeeren	4 essbare Blüten
------------------	--------------	------------------

**Für den Ravioli-Teig:**

Den Rote-Bete-Saft in einer heißen Pfanne stark reduzieren.

Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eigelbe mit Mehl, einer Prise Salz, Olivenöl und dem reduzierten Rote-Bete-Saft in einer Küchenmaschine zusammen zu einem Nudelteig verarbeiten. Ggf. mit etwas Mehl für eine feste Konsistenz nacharbeiten. Den Nudelteig in Frischhaltefolie wickeln und kalt stellen. Danach mit einer Nudelmaschine zu Teigplatten ausrollen.

**Für die Ravioli-Füllung:**

Den veganen Camembert in eine Schüssel zupfen.

Paprika entkernen, Möhre schälen und beides in feine Würfel schneiden.

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln und zusammen mit Paprika und Möhre in etwas Öl glasig dünsten. Die Kräuter und Lavendelblätter abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und zugeben.

Alle Zutaten in einer Schüssel mit dem veganen Camembert und der Sahne zu einer Masse verarbeiten. 2 EL Zitronenschale abreiben und den Abrieb hinzufügen.

Die vorbereiteten Teigplatten nun auf eine bemehlte Arbeitsplatte legen und einzelne Kreise rund ausstechen. Dann die Füllung jeweils häufchenweise auf die Kreise setzen. Ei trennen und den Nudelrand überall mit Eiweiß einstreichen. Danach jeweils mittig zusammenklappen und die Ränder fest andrücken.

Ravioli in einem Topf in sprudelndem Salzwasser ca. 3 Minuten gar kochen.

**Für die Süßkartoffelsauce:**

Die Süßkartoffel schälen und grob reiben. Sahne in einem Topf mit der Süßkartoffel aufkochen und dicklich einkochen lassen. Mit einem Pürrierstab danach fein mixen. Durch ein Sieb siehen und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Garnitur:**

Die Blätter der Flower Sprouts ablösen und mit den Blüten und Brombeeren zum Garnieren verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Anja Henn am 19. Januar 2022