

Grüne Pasta-Rose mit Ziegenfrischkäse-Ricotta-Füllung

Für zwei Personen

Für den Teig:

100 g Semola	150 g Blattspinat	40 g Spinatpulver
30 ml Olivenöl	Mehl	1 Prise Salz

Für die Füllung:

1 Zitrone, davon Abrieb	1 Limette, davon Abrieb	50 g Ricotta
100 g Ziegenfrischkäse	2 EL Honig	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Pasta-Rose:

50 g Butter

Für das Pesto:

50 g Basilikum	100 g Spinat	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
75 g Parmesan	50 g Pinienkerne	30 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

50 g Parmesan 10 violette und gelbe Blüten

Für den Teig:

Den Spinat waschen und in die Salatschleuder geben oder in einem Küchentuch trocknen. Semola mit Spinatpulver, Spinat, Salz und Öl in einem Zerkleinerer durchmischen. Teig herausnehmen, wenn er ein wenig feucht ist. Ein bisschen Mehl einarbeiten und in einer Schale den Teig ruhen lassen.

Für die Füllung:

Schale der Limette und Zitrone abreiben und mit Ricotta, Ziegenfrischkäse und Honig vermengen und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Füllung in einen Einwegspritzbeutel geben.

Für die Pasta-Rose:

Den Teig so dünn es geht mit der Nudelmaschine ausrollen. Teigbahn auf die Arbeitsfläche legen und die Füllung der Länge nach einmal aufspritzen. Teig einklappen und zu einer Rose einrollen und ein wenig andrücken. In einem Topf mit Salzwasser 3-4 Minuten sieden lassen.

Vor dem Servieren Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pastarose mit geschmolzener Butter beträufeln.

Für das Pesto:

Knoblauch abziehen. Pinienkerne in einer Pfanne vorsichtig rösten. In den Mixer geben und mit Spinat, Basilikum, Parmesan, Knoblauch und Olivenöl in den Mixer geben. Zu einem Pesto mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Parmesan hobeln. Gericht mit Parmesan und Blüten garnieren.

Pastarose mit Pesto anrichten und ein paar Tupfen der Füllung aufspritzen. Mit Blüten und gehobeltem Parmesan garnieren und servieren.

Laura Krafft am 07. Juni 2023