

Avocado-Ravioli mit Burrata, Minzpesto und Erdbeeren

Für zwei Personen

Für die Avocado-Ravioli:

2 Eier	100 g Mehl	50 g Hartweizengrieß
2 EL Olivenöl	Salz	

Für die Füllung:

2 Avocados	2 Knoblauchzehen	1 Limette, Saft
Salz	Pfeffer	

Für das Minzpesto:

30 g Parmesan	8 Stiele Minze	10 g Pinienkerne
2 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Fertigstellung:

100 g Erdbeeren	1 Burrata	1 EL Zucker
-----------------	-----------	-------------

Für die Avocado-Ravioli:

Das Mehl, Hartweizengrieß, ein Vollei und ein Eigelb mit etwas Öl und Salz vermengen. Gut durchkneten nach Bedarf etwas lauwarmes Wasser zum Nudelteig geben. In Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig mithilfe einer Küchenmaschine dünn ausrollen. Mit einem Servierring runde Nudelplatten ausstechen. Je einen Teelöffel Füllung in die Mitte geben, die Ränder mit Eiweiß bestreichen und mit einer weiteren Nudelplatte verschließen. Ein Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli darin 3 Minuten kochen und abschöpfen.

Für die Füllung:

Knoblauch abziehen. Gemeinsam mit der Avocado in einen ein hohes Behältnis geben und mit dem Pürierstab vermengen. Mit 3 Esslöffel Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Minzpesto:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten und abkühlen lassen. Parmesan, Minzblätter und Pinienkerne in den Zerkleinerer geben. Olivenöl hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer.

Für die Fertigstellung:

Burrata mit Zucker bestreuen. Mit Hilfe eines Flambierbrenners den Zucker karamellisieren lassen. Erdbeeren waschen und in Scheiben schneiden.

Verena Lehmann am 11. Juni 2025