

# Rote-Bete-Ravioli mit Zitronen-Ricotta-Füllung

**Für zwei Personen**

**Für den Rote Bete Pastateig:**

250 g Mehl	5 Eier	50 ml Rote-Bete-Saft
2 TL Rote-Bete-Pulver	1 EL Olivenöl	1 Zitrone
Salz	schwarzer Pfeffer	

**Für die Füllung:**

250 g Ricotta	1 rote Chilischote	1 Zitrone
3 Frühlingszwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 EL Semmelbrösel
1 Ei	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	2 EL Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

**Für die Walnussbutter:**

50 g Walnusskerne	2 TL Walnussöl	50 g Schinkenwürfel
1 Bund frische glatte Petersilie	1 EL Butter	1 EL Butterschmalz

Für den Pastateig die Eier trennen und das Eigelb in eine Rührschüssel geben. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Außerdem das Mehl, den Rote-Bete-Saft, das Rote-Bete-Pulver und das Öl in die Rührschüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend alles zu einem glatten Teig kneten.

Für einen Teil der Füllung die Frühlingszwiebeln und den Knoblauch abziehen und sehr fein hacken. Die Chilischote waschen, trocken tupfen, der Länge nach schneiden, entkernen und fein hacken. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Chili, die Frühlingszwiebeln und den Knoblauch darin andünsten und abkühlen lassen.

Für die Zitronen-Ricotta Füllung die Zitrone heiß abspülen und trocknen. Die Schale abreiben und anschließend halbieren und den Saft auspressen. Das Ei trennen und das Eigelb aufbewahren. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden. Den Zitronensaft, den Zitronenabrieb, den Schnittlauch und den Ricotta mit den Semmelbröseln und dem Eigelb in einer Schale vermengen und die Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Teig mit einer Nudelmaschine ausrollen, anschließend mit Ricotta-Zitronen Gemisch und Zwiebel-Chili Gemisch füllen und die Ravioli ausstechen.

In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli darin drei Minuten bei leicht siedendem Wasser offen ziehen lassen. Anschließend abgießen und abtropfen lassen. Für die Walnussbutter die Walnusskerne im Gefrierbeutel klein hacken und mit dem Speck in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten und zum Schluss die Butter zugeben. Die Ravioli darin schwenken.

Die Petersilie waschen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Rote Bete-Ravioli mit Zitronen-Ricotta-Füllung auf Tellern anrichten, mit der Walnussbutter garnieren, die Petersilie und darüber streuen und servieren.

Hermann Hujo am 24. März 2015