

Gemüse-Ravioli auf Linsen-Feta-Salat

Für zwei Personen

Für die Gemüse-Ravioli:

2 gelbe Paprika	1 Zucchini	200 g Kirschtomaten
2 Lauchzwiebeln	2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch
1 Ei	50 g frischer Salbei	50 g frisches Basilikum
150g Mehl	50 g Butter	Olivenöl
grobes Meersalz	Pfeffer	

Für den Linsen-Feta-Salat:

100 g Belugalinsen	100 g Feta	100 ml Gemüsefond
1 Zitrone	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Linsen-Feta-Salat Linsen kalt abspülen und mit 200 Milliliter Wasser und Gemüsefond etwa 20 Minuten kochen. Feta zerkleinern und mit den fertigen Linsen vermischen. Zitrone auspressen und etwas Saft mit Olivenöl zu einem Dressing vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing über den Salat geben.

Für die Gemüse-Ravioli Paprika, Tomaten, Zucchini und Lauchzwiebeln waschen und grob hacken. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Paprika, Zucchini, Tomaten, Lauchzwiebeln und Schalotten darin anbraten. Salbei und Basilikum waschen, Blätter abzupfen, klein hacken und zu dem Gemüse geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus Mehl und Ei einen Teig kneten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Teig teilen und mithilfe der Nudelmaschine sehr dünn ausrollen. Kleine Portionchen der Gemüsemischung darauf verteilen, und die zweite Teiglage darüber geben. Ravioli ausschneiden, Ränder andrücken und für etwa drei Minuten in kochendes Wasser geben. Anschließend in Butter schwenken.

Gemüse-Ravioli mit Linsen-Feta-Salat auf einem Teller anrichten und servieren.

Pritam Hackenberg am 05. April 2016