Rote-Bete-Ravioli mit Mohn-Butter

Für zwei Personen

Für den Ravioli-Teig:

200 g Nudelgrieß	65 g Eigelb (4 Eier)	1 Ei
1 TL Salz		

Für die Ravioli-Füllung:

2 große vorg. Rote-Bete-Knollen	250 g Ricotta	10 g Semmelbrösel
Salz	Pfeffer	

Für die Mohn-Butter:

100 g Butter	1 EL Mohnsamen	Salz

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
Für den Ravioli-Teig vier Eier trennen. Anschließend 65 Gramm Eigelb mit Nudelgrieß und einem ganzen Ei zu einem glatten Teig kneten, dann mit Küchentuch ruhen lassen.
Für die Ravioli-Füllung Rote Bete fein reiben und mit Ricotta und Semmelbröseln vermengen. Masse mit Salz und Pfeffer würzen.
Ravioli-Teig auf einer bemehlten Fläche hauchdünn ausrollen. Kreise ausstechen. Je einen Teelöffel der Füllung in die Mitte des Kreises setzen. Kreisränder mit Wasser befeuchten, jeden Kreis einmal zusammenklappen und die Ränder fest zusammendrücken. Ravioli fünf Minuten in gesalzenem Wasser kochen, dann mit einer Schaumkelle zum Abtropfen in ein Sieb heben.
Für die Mohnbutter in einer Pfanne Butter zerlassen und Mohn hinzufügen. Ravioli hinzugeben und in der Butter schwenken.
Rote-Bete-Ravioli mit Mohn-Butter anrichten und servieren.

Sonya Kraus am 08. November 2016