

# Rote-Bete-Ravioli mit Ziegenfrischkäse, Walnuss-Pesto

**Für zwei Personen**

**Für den Teig:**

100 g Hartweizengrieß	1 Rote Bete	2 Eier
150 g Mehl Typ 550	2 EL Olivenöl	Salz

**Für die Füllung:**

100 g TK-Erbsen	300 g Ziegenfrischkäse	100 g Parmesan
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	1 Ei	Salz, Pfeffer

**Für das Pesto:**

1 Bund frische Minze	1 Bund Basilikum	100 g Walnüsse
3 Knoblauchzehen	50 g Parmesan	50 ml Olivenöl
50 ml Walnussöl	1 TL heller Balsamicoessig	1 Zitrone
Salz	Pfeffer	

**Für den Teig:**

Rote Bete für den Nudelteig schälen, ungegart grob würfeln, in einer Moulinette fein pürieren. Dann die Masse durch ein Sieb streichen. Das Püree mit dem Mehl, den Eiern, dem Grieß sowie Olivenöl zu einem festen, geschmeidigen Teig kneten. Falls der Teig zu fest wird, noch etwas Wasser hinzugeben; falls er zu sehr klebt, noch Mehl unterkneten. Die Teigkugel in Frischhaltefolie gewickelt kurz im Kühlschrank ruhen lassen. Danach den Teig mit einem Nudelholz dünn ausrollen und in eine längliche Teigbahn teilen.

**Für die Füllung:**

Parmesan reiben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen. Ziegenfrischkäse, aufgetaute Erbsen, Parmesan und Basilikum fein mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ei verquirlen. Auf dem Nudelteig die Füllung in gleichmäßigen Abständen bis zur Hälfte der Teigbahn platzieren. Drumherum den Teig mit Ei einstreichen. Die restliche Teigbahn umklappen und gut andrücken. Mit einem Ravioliroller kleine Ravioli schneiden. Die Ravioli für 2-3 Minuten in gesalzenem kochendem Wasser kochen, bis sie oben schwimmen. Abgießen und gut abtropfen lassen.

**Für das Pesto:**

Minze und Basilikum, bis auf 3 Blättchen zum Garnieren, abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Knoblauch abziehen, grob klein schneiden. Parmesan reiben. Zitronenschalenabrieb abreiben, mit Basilikum, Minze, Käse, Nüssen, Olivenöl, Walnussöl, Essig fein mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Rote-Bete-Ravioli mit Ziegenfrischkäse und Walnuss-Pesto auf Tellern anrichten, mit Basilikum und Walnüssen garnieren und servieren.

Alina Wohldorf am 26. September 2017