

Ravioli alla burrata mit Tomaten-Soße, Ofentomaten

Für zwei Personen

Für den Pastateig:

2 Eier 125 g Pastamehl, 00 125 g Mehl, 405

Olivenöl Salz

Für die Füllung:

160 g Burrata 30 g Parmesan 50 g Serrano Schinken

1 Flocke Butter 1 Zweige Thymian Oregano, Salz, Pfeffer

Für die Tomatensauce:

400 g stückige Tomaten 1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe

2 Zweige Thymian dunkler Balsamicoessig Zucker

Olivenöl Salz Pfeffer

Für die Ofen-Tomaten:

2 Stängel Cherrytomaten flüssiger Honig Salzflocken

Für die Garnitur:

20 g Pinienkerne 40 g Rucola 20 g Parmesan

1 EL dunkler Balsamicoessig 1 EL Olivenöl Zucker, Salz, Pfeffer

Für den Pastateig:

Den Backofen auf 200 Umluft vorheizen.

Mehl, Pastamehl und Eier mit einer Prise Salz und ca. 125 ml Wasser zu einem Teig verarbeiten.

Nach Belieben mit etwas Olivenöl verfeinern.

Pastateig anschließend mit Hilfe einer Nudelmaschine zu zwei dünnen Bahn ausrollen.

Für die Füllung:

Parmesan reiben. Burrata fein zupfen. Schinken fein schneiden.

Parmesan, Burrata und Schinken miteinander vermengen und mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken. Ravioli-Füllung auf der Nudelbahn verteilen, eine zweite Nudelbahn darauflegen und mit einem Ausstecher Ravioli formen. Kanten gut miteinander verschließen.

Ravioli in reichlich Salzwasser ca. 2 Minuten kochen. Butter in einer Pfanne zerlassen, Thymian in die Pfanne geben und die Butter solange köcheln lassen bis die Molke sich trennt und eine Nussbutter entsteht.

Ravioli kurz in der Nussbutter schwenken.

Für die Tomatensauce:

Thymian waschen, trockenwedeln und fein zupfen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und beides darin anschwitzen. Tomaten und Thymian hinzugeben leicht einkochen lassen. Tomatensauce mit Salz, Pfeffer, Zucker und Balsamicoessig abschmecken.

Für die Ofen-Tomaten:

Tomaten vorsichtig waschen, trockentupfen und mit der Rispe in eine Auflaufform legen. Mit Honig beträufeln und mit Salz würzen und für ca.

10 Minuten im Ofen schmoren.

Für die Garnitur:

Pinienkerne in der Nussbutter der Ravioli rösten. Rucola waschen, trockenschleudern und zupfen. Rucola mit Olivenöl und Balsamicoessig marinieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Parmesan für die Garnitur reiben.

Carina Bonnet am 06. Februar 2024