

# Gefüllte Kartoffel-Ravioli und gebratenem Mangold

## Für 2 Personen

|                           |                         |                    |
|---------------------------|-------------------------|--------------------|
| 600 g Kartoffeln, mehlig. | 50 g Walnusskernhälften | 50 g Haselnüsse    |
| 50 g Erdnüsse             | 50 g Macadamianüsse     | 1 Zwiebel          |
| 2,5 EL Butter             | 50 g Parmesan           | 3 Zweige Thymian   |
| 2-4 EL Kartoffelstärke    | 1 TL Butter             | 2 Eigelb           |
| Salz, Muskat, Mehl        | 1 Mangold               | 1 Schalotte        |
| 1 Knoblauchzehe           | Pfeffer                 | 2 EL Butterschmalz |

Kartoffeln im Backofen bei 180 Grad ca. 45 Minuten backen bis sie weich sind. 2/3 der Nüsse fein zerhacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Den Parmesan fein reiben, mit den gerösteten Nüssen und Zwiebeln vermischen. Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen. Weich gegarte Kartoffeln schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Kartoffelstärke, Thymian, 1 TL Butter und Eigelben mischen, mit Salz und Muskat abschmecken. Die Masse auf einer bemehlten Fläche mit dem Nudelholz ausrollen und mit einem Glas Kreise (ca. 10 cm Durchmesser) ausstechen. Auf die Hälfte der Teigkreise die Zwiebel-Nuss-Füllung geben, mit den übrigen Teigkreisen abdecken, die Ränder der Ravioli fest andrücken. Den Mangold waschen und die Stiele herauschneiden. Die Mangoldstiele in dünne Streifen schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen, fein schneiden. Schalotte in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, Knoblauch und die Streifen der Mangoldstiele zugeben und mit anbraten. Mangoldblätter grob schneiden und ebenfalls kurz mit dünsten. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Ravioli in einer Pfanne mit ca. 2 EL Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun braten. Mangoldgemüse auf Tellern anrichten, die Ravioli darauf geben und mit den restlichen Nüssen bestreut servieren.

Jacqueline Amirfallah am 08. Oktober 2014