

Winterliche Ravioli mit zweierlei Füllung

Für 4 Personen

Für den Nudelteig:

225 g Weizenmehl, doppelgriffig 75 g Hartweizengrieß Salz
3 Eier

Für die Füllungen:

40 g Walnusskerne 1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe
100 g Champignons 4 Zweige Thymian 2 EL Olivenöl
2 TL Thymianhonig Salz Pfeffer
250 g Ricotta 100 g vorgeg. Rote Bete

Außerdem:

Dinkelmehl 3 Stängel Salbei 75 g Butter
60 g Parmesan

Für den Nudelteig Mehl, Grieß und 1 Prise Salz in der Rührschüssel einer Küchenmaschine mischen.

Die Eier zugeben und alles mit dem Knethaken zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Ist der Teig zu trocken, noch wenige Esslöffel kaltes Wasser zugeben, ist er zu klebrig noch etwas mehr Mehl unterkneten.

Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen für die Füllungen die Walnüsse fein hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten, anschließend auf einem Teller abkühlen lassen.

Zwiebel schälen und fein würfeln, Knoblauch schälen und fein reiben. Champignons putzen und in feine ca. 5 mm große Würfel schneiden.

Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen.

In einer Pfanne etwa 1 EL Olivenöl erhitzen und die Hälfte der Zwiebelwürfel darin andünsten. Die Pilze, jeweils die Hälfte vom Thymian und Knoblauch zugeben und mit andünsten. Alles mit etwas vom Honig, Salz und Pfeffer würzen.

Anschließend die Pfanne vom Herd ziehen und jeweils Hälfte Ricotta und Nüsse unter die etwas abgekühlten Pilze mischen.

Für die zweite Füllung die Rote Bete in 5 mm große Würfel schneiden. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die restlichen Zwiebeln darin anschwitzen, jeweils restlichen Knoblauch, Thymian und Honig zugeben und Rote Bete untermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Anschließend die Pfanne vom Herd ziehen und jeweils restlichen Ricotta und Walnüsse unter die Rote Bete mengen.

Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz in sehr dünne Bahnen ausrollen und auf einer bemehlten Fläche auslegen. Mit einer runden Ausstechform oder einem Glas Teigkreise (Durchmesser ca. 7 cm) ausstechen.

Die Füllungen jeweils mit einem Teelöffel auf der Hälfte der ausgestochenen Teigkreise mittig verteilen. Den äußeren Rand der Teigkreise mit Wasser bepinseln und jeweils einen ungefüllten Teigkreis auf die Raviolifüllung setzen und am Rand gut fest drücken.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Ravioli darin portionsweise ca. 3 Minuten kochen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einem Schaumlöffel (Siebkelle) aus dem Kochwasser heben. Ravioli auf ein Blech geben und abtropfen lassen.

Salbei abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Salbeiblätter in feine Streifen schneiden.

In einer Pfanne etwas Butter schmelzen, einige Salbestreifen zugeben und portionsweise die Ravioli in der Salbeibutter schwenken, beiseite stellen und warm halten. Die restlichen Ravioli ebenso zubereiten.

Parmesan frisch hobeln oder reiben. Ravioli mit Parmesan bestreut anrichten.

Theresa Baumgärtner am 02. Dezember 2019