

Rote-Bete-Ravioli mit Ziegenkäse und Walnuss-Pesto

Für 4 Personen:

Für den Nudelteig:

300 g Mehl (Type 00) 3 Eier 150 ml Rote Bete-Saft
0.5 TL Salz

Für die Füllung:

300 g Kräuter-Ziegenfrischkäse 1 Eigelb 50 g Parmesan
30 g Panko Salz, Pfeffer

Für das Pesto:

1 Bund glatte Petersilie 2 Zweige Majoran 2 Zweige Salbei
100 g Parmesan 100 g geröstete Walnusskerne 1 Zehe Knoblauch
200 ml Olivenöl

Für den Nudelteig:

Die Zutaten am besten mithilfe einer Küchenmaschine zu einem Teig verarbeiten. Der Teig sollte sehr fest sein. Nach dem Verkneten mindestens 45 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Tipp: Bei traditionellem Pastateig kommt auf 100 g Mehl 1 Ei. Die Flüssigkeit kann aber durch alles Mögliche ersetzt werden.

Für die Füllung:

Alle Zutaten miteinander vermengen.

Den Teig mithilfe einer Nudelmaschine mehrmals auf breitester Stufe durchdrehen und den Teig mehrmals falten. Alternativ geht das auch mit einem Nudelholz, ist allerdings mühsamer, da der Teig ziemlich fest ist. Anschließend zwei gleichmäßige, gleich lange Bahnen ausrollen.

Mit einem Teelöffel kleine Häufchen der Füllung auf eine der Bahnen verteilen. Mit einem Pinsel den Teig im Viereck um die Füllung herum ganz leicht mit etwas Wasser einstreichen, die andere Teigplatte darüber legen und gut andrücken. Nun um die Füllung herum die Ravioli ausschneiden und diese in siedendem Wasser 4-6 Minuten kochen.

Für das Pesto:

Petersilie waschen, Knoblauch schälen. Majoran und Salbei von den Stielen zupfen. Anschließend alle Zutaten in einem Mixer oder mit einem Pürierstab zu einem Pesto verarbeiten.

Fertigstellung:

Die Nudeln aus dem Wasser nehmen, abtropfen und in einer Pfanne kurz mit dem Pesto schwenken. Mit etwas Parmesan bestreuen und servieren.

Tipp:

Mit etwas frischem Zitronenabrieb und frischen Rote-Bete-Zoodles, also schmalen Streifen des Gemüses, garnieren.

Zora Klipp am 30. Mai 2021