

# Riesen-Ravioli mit Kapern

## Für 4 Portionen

### Für den Teig:

200 g Weizenmehl                      50 g Hartweizengrieß                      160 g Eigelb (8 M-Eier)  
5 g Salz                                      1 EL Olivenöl

### Für die Füllung:

400 g geschälte Tomaten              30 g Kapern in Salz                      frische Kräuter  
Pfeffer                                      1 Ei

### Für das Topping:

4 EL Olivenöl                              1/2 TL Zitronen-Abrieb              Piment-d'Espelette

### Teig kneten:

Mehl und Grieß auf eine Fläche sieben, Mulde eindrücken, Eigelb, Öl, Salz hineingeben. Alles per Hand etwa 10 Minuten zu einem kompakten und festen Teig kneten, eventuell 1 bis 2 EL Wasser zugeben.

Alternativ: 10 Minuten in einer Küchenmaschine kneten. Dabei entstehen feine Streusel, die sich mit etwas Wasser von Hand zum Ballen formen lassen. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens zwei Stunden ruhen lassen über Nacht gehts auch.

Tomaten und Öl vorbereiten. Tomaten grob schneiden, in feinmaschigem Sieb gut abtropfen lassen. Zitronenschale mit Olivenöl verrühren, ziehen lassen.

### Ravioli formen:

Teig aus dem Kühlschrank nehmen, in 4 Stücke teilen. Mit einer Nudelmaschine Stufe für Stufe in mehrere gleich lange, etwa 12 bis 15 cm breite Streifen ausrollen, auf die bemehlte Arbeitsfläche legen. Ei mit Wasser verrühren, einen Streifen damit komplett einpinseln. Auf den anderen Streifen im Abstand von etwa 12 cm Tomatenstücke legen, mit je drei Kapern, mit Kräutern und Pfeffer würzen. Anderen Streifen auflegen. Lange Seite andrücken, mit der Hand Luftpinschlüsse ausdrücken, dann kurze Seiten andrücken. Mit einem Teigrädchen große Ravioli ausrädeln. Sofort in einem großen Topf mit siedendem Salzwasser portionsweise drei bis fünf Minuten gar ziehen lassen. Per Schaumkelle herausheben. Mit Zitronenöl, Piment d'Espelette, Kräutern servieren.

### Tipps:

Den Teig ruhen lassen. Das Klebereiweiß aus Mehl und Grieß, das Gluten braucht eine Weile, um sich mit dem Ei und Öl zu einem geschmeidigen Teig zu verbinden.

Wer keine Nudelmaschine hat, kann den Teig auch mit einem Nudelholz ausrollen.

Nicht warten, sonst weichen die wasserhaltigen Tomaten den Teig durch.

test September 2020