

# Ravioli mit Tomaten-Soße

## Für 4 Personen

<b>Für den Pastateig:</b>	4 Eier, M	400 g Weizenmehl, 405
20 ml Olivenöl	Salz	
<b>Für die Hackfleischfüllung:</b>	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl	400 g gem. Hackfleisch	Salz, Pfeffer
100 ml Weißwein	50 g Parmesan	1 EL Crème fraîche
1 Ei	2 Stängel Basilikum	
<b>Für die Tomatensauce:</b>	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	1 TL Zucker	20 ml heller Balsamico
400 g passierte Tomaten	200 g Sahne	Salz, Pfeffer
1/2 Bund Basilikum		
<b>zusätzlich:</b>	1 Ei	2 EL Butter

Für den Nudelteig Eier, Mehl, Olivenöl und einen knappen Teelöffel Salz in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine zu einem 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 eine Stunde zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit für die Füllung Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden.

In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig anschwitzen.

Dann das Hackfleisch zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und krümelig anbraten.

Den Weißwein angießen und die Flüssigkeit einkochen lassen.

Dann die Pfanne vom Herd ziehen und alles abkühlen lassen.

Währenddessen für die Sauce Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden.

In einem Topf Olivenöl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Zucker zugeben und goldbraun karamellisieren lassen.

Dann mit dem Balsamico ablöschen, die passierten Tomaten und die Sahne zugeben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce ca. 15 Minuten sacht köcheln lassen.

Für die Füllung Parmesan fein reiben und zusammen mit der Crème fraîche und dem Ei unter die abgekühlte Hackfleischmasse mischen.

Basilikum abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen, fein schneiden und ebenfalls untermischen.

Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz in sehr dünne Bahnen auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Aus dem Teig mit einem Ausstecher Kreise von ca. 8 cm Durchmesser ausstechen.

Ei zum Bestreichen verquirlen und die Teigkreise dünn mit Ei bepinseln. In die Mitte der Teigkreise je einen Esslöffel Füllung geben, zu einem Halbmond überklappen und die Ränder mit einer Gabel andrücken.

Einen Topf mit reichlich Wasser zum Kochen bringen. Ravioli darin ca. 4 Minuten kochen, anschließend vorsichtig abgießen und abtropfen lassen.

Für die Sauce Basilikum abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen, fein schneiden und kurz vor dem Servieren unter die Tomatensauce mischen.

In einer Pfanne Butter schmelzen, die Ravioli darin kurz schwenken, dann auf Teller geben und mit der Tomatensauce übergießen.

Antonina Müller am 10. Juni 2024