

Ravioli Carbonara

Für 4 Personen

Für den Nudelteig:

200 g Weizenmehl (405)	100 g Hartweizengrieß	1 Prise Salz
3 Eier	2 EL Wasser	1 EL Olivenöl

Für die Füllung:

2 Schalotten	150 g geräucherter Speck	1 EL Olivenöl
2 Eier	40 g Sahne	80 g Parmesan
Salz	Pfeffer	

zusätzlich:

80 g Parmesan	1 Bund glatte Petersilie	3 EL Butter
Pfeffer		

Für den Nudelteig Mehl und Grieß mischen. Salz, die Eier, Wasser und das Öl zugeben und alles zu einem glatten und geschmeidigen Teig verkneten. Falls der Teig zu fest wird, noch etwas Wasser hinzugeben. Ist der Teig zu klebrig noch etwas mehr Mehl unterkneten.

Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit für die Füllung Schalotten schälen und fein schneiden.

Speck fein würfeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schalottenwürfel darin anschwitzen, Speckwürfel zugeben und kurz braten.

Eier mit der Sahne verquirlen. Den Parmesan fein reiben.

Dann die Pfanne mit dem Speck vom Herd ziehen, die Ei-Sahne und den Käse zugeben und unter den Speck mischen. Die Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Nudelteig mit der Nudelmaschine oder dem Nudelholz in dünne Bahnen ausrollen, jeweils 1 EL Speck-Füllung mit etwas Abstand auf die Nudelbahn setzen, die Teigblätter mit Wasser einpinseln, den Teig überklappen und Ravioli ausschneiden.

In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen.

In der Zwischenzeit den restlichen Parmesan fein reiben.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Ravioli im kochenden Salzwasser ca. 3 Minuten garen.

In einer Pfanne Butter schmelzen und etwa 80 ml vom Raviolikochwasser zugeben. Die gegarten Ravioli mit einer Siebkelle aus dem Wasser nehmen, in die Pfanne mit Butter und Kochwasser geben und einmal kurz schwenken. Mit Pfeffer würzen und Petersilie untermischen.

Ravioli auf Teller geben und mit Parmesan bestreut servieren.

Rainer Klutsch am 21. April 2022