

Rote Bete Ravioli mit Pinienkernbutter

Von: Beate Rothärmel
Portionen: 8 Personen

Zubereitungszeit: 60 Min.

Zubereitung

Alle Zutaten für den Ravioliteig mit einander langsam vermischen. Eventuell noch etwas Mehl hinzugeben. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. Mindestens ½ Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Ziegenkäse mit dem Eigelb und dem Honig verrühren, mit Pfeffer und etwas Salz abschmecken. Den Rosmarin fein hacken und unter die Ziegenkäse mischen. Den Teig mit einer Nudelmaschine oder dem Nudelholz auf etwa 2 mm Dicke ausrollen. Auf jedes Quadrat einen Teelöffel von der Ziegenkäsefüllung geben.

Einen zweites ausgeschnittenes Teigstück darauf legen und die Ränder fest verschließen. Dafür eignet sich ein Ravioliformer aber auch die Zinken einer Gabel.

Achten Sie bitte darauf so wenig wie möglich Luft mit der Füllung einzuschließen, damit die Ravioli beim kochen nicht aufgehen.

Wasser in einem Topf mit Salz zum Kochen bringen und die Ravioli darin etwa 6 Minuten ziehen lassen.

Während die Ravioli ziehen, in einer Pfanne die Pinienkerne zunächst ohne Fett anrösten, dann die Butter zugeben und schmelzen lassen. Jetzt die Rosinen hinzufügen und die Pasta vorsichtig in der Pfanne schwenken. Auf Tellern anrichten und mit den Zitronenzesten servieren.

Einkaufsliste

Für den Teig:

200 g Mehl Typ 405

400 g Hartweizengrieß

1/2 TL Salz

2 Eier

5 Eigelb

100 ml Rote Bete Saft

Für die Füllung:

100 g Ziegenfrischkäse

1 TL Honig

Frischer Rosmarin

Pfeffer, Salz

Für die Pinienkernbutter:

40 g Pinienkerne

50 g Butter

3 EL Rosinen

Zitronenzesten einer halben Zitrone