

Ravioli mit Gorgonzola, Birne und Walnüssen

Für zwei Personen

Für den Ravioliteig:

200 g Mehl (Grano Duro) 2 Eier 1 EL Olivenöl
2 EL Butter

Für die Füllung:

200 g milder Gorgonzola 1 große Birne 50 g Walnüsse

Für das Pesto:

50 g Walnüsse 1 Knoblauchzehe 1 Bund Basilikum
50 g Parmesan 100 ml Olivenöl 1 Prise Zucker
1 Prise Salz 1 unbehandelte Zitrone

Für die Garnitur:

50 g Walnüsse 100 g Parmesan Basilikum

Für den Ravioliteig:

2 Liter Wasser zum Kochen bringen und 2 TL Salz zugeben. Mehl, Eier und Öl miteinander vermischen und mit der Hand einige Minuten zu einem glatten Teig kneten. Anschließend in Klarsichtfolie geben und mindestens 10 Minuten ruhen lassen.

Danach den Teig mit einer manuellen Nudelmaschine ausrollen bis Stufe 6. Einen Teelöffel Füllung auf den dünnen Teig geben, eine zweite Teigschicht darüber legen und mit einem Ravioli-Ausstecher die Teigtaschen ausstechen und an den Rändern festdrücken. Die Nudeln 5 Minuten im siedenden Salzwasser garen und anschließend 1 Minute in zerlassener Butter schwenken.

Für die Füllung:

Birne Schälen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Walnüsse hacken, Gorgonzola in kleine Stücke schneiden. Alle drei Zutaten miteinander vermischen.

Für das Pesto:

Schale der Zitrone abreiben. Anschließend halbieren und eine Hälfte auspressen. Knoblauch abziehen. Zitronensaft, die Hälfte der Zitronenschale, Walnüsse, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl, Zucker und Salz in eine Moulinette geben und zu einem glatten Pesto mixen.

Für die Garnitur:

Das Pesto neben den Raviolis auf den Teller geben. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten und über die Raviolis geben. Parmesan über die Nudeln reiben und einige Blätter Basilikum auf den Teller drapieren.

Maria Spallek am 24. Oktober 2018