

# Gefüllte Pasta mit Auberginen und Salsa verde

**Für 4 Personen**

**Für den Nudelteig:**

150 g Weizenmehl Type 405	130 g Hartweizenmehl (Semola)	4 Eigelbe
2 Eiweiß	1 EL Olivenöl	1 TL Butter
1/2 TL Salz	1 Ei	

**Für die Füllung:**

3 Auberginen	3 EL Olivenöl	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	80 g Pecorino	Meersalz, Pfeffer

**Für die Salsa Verde:**

3 Stängel Kerbel	2 Stängel Blattpetersilie	1/2 Bund Basilikum
1 Zweig Zitronenthymian	80 ml Olivenöl	1/2 Zitrone
Meersalz, Pfeffer	ca. 1 TL weißen Balsamico	zusätzlich
60 g Brunnenkresse	12 Kirschtomaten	50 g Pecorino

Für den Nudelteig die beiden Mehlsorten mit Eigelben, Eiweiß, Olivenöl, Butter und Salz mit dem Knethaken der Küchenmaschine 10 Minuten bei niedriger Stufe zu einem Teig verkneten. Dann den Teig auf der Arbeitsfläche nochmal ca. 5-10 Minuten mit der Hand nachkneten, damit der Teig geschmeidig wird. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde ruhen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für die Füllung die Auberginen waschen, der Länge nach halbieren, mit der Schnittfläche auf ein mit Olivenöl gefettetes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten garen.

Von den gegarten Auberginen mit einem Löffel das Fruchtfleisch auskratzen und fein hacken. Schalotten und Knoblauch, fein schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Schalotte und Knoblauch darin anschwitzen, die gehackten Auberginen zugeben und bei mäßiger Hitze garen, bis die ganze Flüssigkeit der Auberginenmasse eingekocht ist. Pecorino fein reiben und zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann die Masse kalt stellen.

Kerbel, Petersilie, Basilikum und Zitronenthymian abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Kräuter mit Olivenöl in einem Mixer fein pürieren. Von der Zitrone den Saft auspressen. Die Salsa Verde mit etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken.

Brunnenkresse abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Kirschtomaten waschen und halbieren.

Den Teig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen, eine Teigbahn auf ein Raviolibrett legen. Diese mit verquirltem Ei bestreichen und in die Mulden die Auberginenfüllung geben. Eine zweite Nudelbahn darauf geben und mit einem Rollholz andrücken. Dann die Ravioli aus der Form nehmen. Mit weiteren Teigbahnen und Füllung wiederholen, bis die Füllung aufgebraucht ist. Die Ravioli in kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen, herausnehmen, abtropfen und in tiefe Teller geben.

Die Salsa Verde über die Ravioli geben, mit Kirschtomaten und mit Brunnenkresse granieren, Pecorino darüber hobeln und servieren.

Frank Buchholz am 30. Mai 2016