

Ricotta-Ravioli mit warmem Mangold-Tomaten-Gemüse

Für zwei Personen

Für die Ricottaravioli:

125 g Mehl	25 g Hartweizengrieß	1 Eier
1 EL Olivenöl	100 g Ricotta	100g Parmesan, am Stück
30 g getrocknete Öl-Tomaten	1 Zitrone	2 EL Butter
1 Bund Basilikum	Salz	Pfeffer

Für das Mangold-Tomaten-Gemüse:

500 g Mangold	100 g Cocktailtomaten	70 g getrocknete Öl-Tomaten
1 Schalotte	2 Knoblauchzehen	2 EL Butter
50 ml trockener Weißwein	50 g Pinienkerne	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Ravioli einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Für die Ravioli Mehl, Hartweizengrieß, ein Ei und Olivenöl mit etwas Wasser zu einem Nudelteig verkneten und ruhen lassen.

Parmesan reiben. Basilikum abbrausen und trocken wedeln. Getrocknete Tomaten und etwas Basilikum klein schneiden. Schale der Zitrone abreiben. Aus Ricotta, Parmesan, klein geschnittenen getrockneten Tomaten, Basilikum, Zitronenschale und Salz, Pfeffer eine Füllung herstellen. Nudelteig mit der Nudelmaschine ganz dünn ausrollen, mit den Ravioliformen Kreise ausstechen, je einen Teelöffel Füllung darauf verteilen, die Ränder leicht anfeuchten und zusammendrücken. Beiseite legen.

Zitrone halbieren und auspressen. Ravioli in etwa drei Minuten gar kochen. In einer Pfanne Butter zerlassen, Zitronensaft und restlichen Basilikum hinzufügen und Ravioli kurz darin schwenken.

Für das Gemüse Schalotte und Knoblauch abziehen, in kleine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Mangold klein schneiden, hinzugeben und zwei Minuten mit dünsten. Mit Weißwein ablöschen. Cocktailtomaten halbieren und mit getrockneten Tomaten. Mit Salz, Pfeffer abschmecken und etwas Muskatnuss darüber reiben.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Mangold-Tomaten-Gemüse auf Tellern geben, Ravioli darauf verteilen und mit Pinienkernen garnieren.

Solveig Hartfiel am 01. August 2016