

Tomaten-Ravioli, Tomaten-Ricotta-Füllung, Tomaten-Pesto

Für zwei Personen

Für den Teig:

250 g Hartweizenmehl 3 Eier Größe L 2 EL Tomatenmark

Salz

Für die Füllung:

200 g getr. Tomaten 100 g Parmesan 150 g Ricotta

Salz und Pfeffer 1 Knoblauchzehen 3 Stiele Basilikum

1 Ei

Für das Tomatenpesto:

250 g Dattel-Tomaten 100 g Johannisbeertomaten 100 g Parmesan

1 EL Kapern 1 Knoblauchzehe frisches Basilikum

50 g Ricotta Pinienkerne 100 ml Olivenöl

1 Prise Salz 1 Prise Zucker Pfeffer

Für den Teig:

Das Mehl, Eier und Tomatenmark mit einer Prise Salz zu einem Teig verkneten und kalt stellen. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank einige Minuten ruhen lassen. Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine verarbeiten und zu zwei dünnen Bahnen auswallen.

Für die Füllung:

Knoblauch abziehen. Tomaten, Parmesan, Knoblauch und Ricotta grob zu einer Masse mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Basilikum abbrausen und trocken wedeln. Klein schneiden und unter die Masse heben. Ei trennen. Jeweils einen gehäuften Teelöffel der Füllung im Abstand von ca. 8 cm auf einer Nudelnbahn verteilen, mit der anderen Lage abdecken, Rand mit Eiweiß bestreichen und andrücken. Mit einem Ravioli-Ausstecher die Pasta ausstechen und mit einer Gabel rundum andrücken. In kochendem Salzwasser die Ravioli etwa 4 Minuten al dente garen und mit einer Schöpfkelle herausholen.

Für das Tomatenpesto:

Die Dattel-Tomaten halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Tomaten zusammen mit Parmesan, Kapern, Knoblauch, Basilikum, Ricotta, Pinienkernen und dem Olivenöl pürieren, bis eine grobe Masse entstanden ist. Salzen, Pfeffern und mit Zucker abschmecken.

Johannisbeertomaten unter das Pesto heben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Katharina Zehentmair am 22. August 2018