

Pilz-Ravioli mit Spinat, Thymian-Petersilien-Pesto

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

2 Eier	5 EL Milch	200 g Mehl, 00
1 EL Olivenöl	Salz	

Für die Füllung:

400 g Champignons	250 g frischer Spinat	2 Zweige Thymian
Olivenöl		

Für das Pesto:

$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	20 g Parmesan	200 g Pinienkerne
1 Bund glatte Petersilie	8 Zweige Thymian	15 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Mayonnaise:

1 Limette, Saft	1 Ei	1 TL Honigsenf
20 ml Haselnussöl	120 ml Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für das Tatar:

200 g vorgeg. Rote Bete	2 Äpfel, Elstar	2 Schalotten
30 g Kapern	3 TL Mayonnaise, von oben	Ahornsirup
Apfelessig	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

3 EL Haselnüsse	1 Beet Rote Bete Sprossen
-----------------	---------------------------

Für den Nudelteig:

Einen Topf mit Wasser aufsetzen und 1 TL Salz hinzugeben.

Mehl auf die Arbeitsfläche geben und eine Mulde hineindrücken. Eier, Milch, Öl und Salz in die Mulde geben. Zu einem glatten Teig kneten.

Teig kurz ruhen lassen. Anschließend ausrollen und in runde Formen ausstechen. Im Salzwasser 4 Minuten gar kochen.

Für die Füllung:

Pilze putzen und schneiden. Eine Pfanne erhitzen und Pilze mit den Thymianzweigen und Olivenöl anbraten. Spinat in einem Teil des Pesto anbraten.

Für das Pesto:

Zitronensaft auspressen. Parmesan reiben. Geriebenen Parmesan, Pinienkerne, Olivenöl und Kräuter in einen Mixer geben und zu einem Pesto verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Zur Fertigstellung:

Die runden Nudelplatten, Spinat, Pilze und Pesto nacheinander schichten.

Für die Mayonnaise:

Ei mit Senf, Salz und Pfeffer mixen. Langsam Öl einfließen lassen und solange mixen bis es fest wird. Limettensaft auspressen und hinzugeben.

Mit Haselnussöl abschmecken.

Für das Tatar:

Apfel ggf. schälen und entkernen. Apfel und Rote Bete in Stücke schneiden. Schalotten

abziehen und schneiden. Kapern fein hacken.

Zuvor hergestellte Mayonnaise hinzugeben. Mit etwas Apfelessig und Ahornsirup abschmecken.

Rosmarinnadeln und Thymianblättchen abzupfen, klein hacken und über das Tatar geben.

Für die Garnitur:

Haselnüsse hacken, in einer Pfanne ohne Öl anrösten, anrichten und mit den Rote Bete Sprossen garnieren.

Lea Thomssen am 06. März 2025