

# Ziegenkäse-Ravioli mit Oliven und Pinienkernen

**Für zwei Personen**

**Für den Teig:**

1 großes Ei	75 g Mehl, Type 00	75 g Hartweizengrieß
1 EL Olivenöl	1 TL Salz	

**Für die Füllung:**

100 g grüne Oliven	2 Knoblauchzehen	1 Zitrone, Schale
100 g Ziegenfrischkäse	3 cm Ziegenweichkäse-Rolle	$\frac{1}{2}$ TL Honig
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	2 EL ungeröst. Pinienkerne	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Tomatenwürfel:**

2 reife Fleischtomaten	1 Bund Salbei	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Garnitur:**

1 EL Pinienkerne	Öl
------------------	----

**Für den Teig:**

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen. Den Teig bei Zimmertemperatur 15 Minuten ruhen lassen.

**Für die Füllung:**

Pinienkerne in etwas Öl rösten und fein hacken.

Knoblauch abziehen. Oliven, Knoblauch, Zitronenschale und Basilikum fein hacken. Ziegenfrischkäse untervermischen. Für einen kräftigeren Geschmack zusätzlich etwas Ziegenweichkäse dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

Teig nochmal durchkneten, in zwei Portionen teilen und mit einem Nudelholz flach ausrollen. Mit einer Nudelmaschine zu dünnen Platten ausrollen. Platten auslegen und alle 4 cm 1 TL Füllung in die Mitte geben. Eine weitere Platte oberhalb platzieren und um die Füllung herum andrücken. Ravioli anschließend zuschneiden und in Salzwasser für 3-4 Minuten bissfest kochen.

**Für die Tomatenwürfel:**

Tomaten in eine Schale geben und mit kochendem Wasser übergießen.

Kalt abschrecken, einritzen, häuten und entkernen. Danach in kleine Würfel schneiden.

Öl erwärmen und Salbeiblätter knusprig in einer Pfanne anbraten.

Tomaten dazugeben und kurz erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Pinienkerne in Öl rösten und über das fertige Gericht streuen.

Gabriele Jöhnck am 09. April 2025