

Ravioli, Ricotta-Tomaten-Füllung, Tomaten-Soße, -Salat

Für zwei Personen

Für den Teig:

1 Ei	$\frac{1}{2}$ -1 EL Olivenöl	150 g Mehl, 405
1 Prise Salz		

Für die Füllung:

2-3 getrock. Tomaten	1 Knoblauchzehe	125 g Ricotta
25 g Parmesan	1 kleines Ei	1-2 Zweige Basilikum
1-2 Zweige glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

Für die Fertigstellung:

Salz

Für die Tomatensauce:

1-2 reife Tomaten	200 g gehackte Tomaten, Dose	1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 TL Tomatenmark	1 EL Olivenöl
1-2 Zweige Basilikum	1-2 Zweige Oregano	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

1 kleines Bund Rucola	2 Rispentomaten	1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 TL Senf	1 EL Kräuternessig
1 Schuss Agavendicksaft	Olivenöl	Salz

Pfeffer

Für die Garnitur:

10 g Parmesan

Für den Teig:

Das Mehl auf eine saubere Fläche häufen und eine Mulde in die Mitte drücken. Ei, Salz und Olivenöl in die Mulde geben. Mit einer Gabel verquirlen, nach und nach Mehl einarbeiten. Zu einem glatten, elastischen Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und ruhen lassen.

Für die Füllung:

Tomaten abtupfen und hacken. Knoblauch abziehen und fein hacken oder pressen. Parmesan reiben. Basilikum und Petersilie hacken.

Tomaten, Ricotta, Parmesan, Ei, Knoblauch, Basilikum, Petersilie, Salz und Pfeffer gut vermengen. Füllung gut abschmecken.

Für die Fertigstellung:

Teig mithilfe einer Nudelmaschine oder Nudelholz dünn ausrollen. Teig in 4 x 4 cm große Rechtecke schneiden. Auf die Hälfte der Rechtecke jeweils einen kleinen Löffel der Füllung geben. Ränder mit Wasser bepinseln, dann die Ravioli zusammenklappen und gut andrücken.

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und salzen. Ravioli vorsichtig hineingeben und 3-4 Minuten kochen, bis sie an die Oberfläche steigen.

Für die Tomatensauce:

Tomaten halbieren, vom Strunk befreien und grob schneiden. Basilikum und Oregano hacken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein schneiden und in Öl glasig dünsten. Tomatenmark zugeben und anschwitzen. Dann frische Tomaten und Tomaten aus der Dose hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. 15 Minuten köcheln lassen, ggf. eine Prise Zucker hinzufügen.

Für den Rucola-Tomatensalat:

Rucola waschen und trockenschleudern. Tomaten fein würfeln. Wenn es die Zeit zulässt, vorher die Haut abziehen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Senf, Essig, Agavendicksaft und Öl verrühren und unter die Tomaten heben. Ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren den Rucola unterheben.

Für die Garnitur:

Parmesan hobeln und über das Gericht streuen.

Simone Kircher am 15. Juli 2025