

# Ravioli mit Tomaten-Ziegenkäse-Füllung, Nussbutter

**Für zwei Personen**

**Für die Ravioli:**

200 g Pastamehl                      1 Ei                                      feines Salz

**Für die Füllung:**

125 g Ziegenfrischkäse              125 g Ricotta                      60 g Pinienkerne  
125 g getrocknete Tomaten      75 g Parmesan                      Salz, Pfeffer

**Für die Nussbutter:**

15 g Pinienkerne                      75 g Butter

**Für den Salat:**

6 Cocktailtomaten                      150g Feldsalat                      1 EL Pinienkerne  
 $\frac{1}{2}$  Knoblauchzehe                      1 Schalotte

**Für das Dressing:**

2EL Olivenöl                              1 $\frac{1}{2}$  EL Balsamico-Essig       $\frac{1}{2}$  TL Zucker  
Salz                                              Pfeffer

Für die Ravioli Ei aufschlagen. Aus Pastamehl, Ei, 50 Milliliter Wasser, Salz und Safran einen geschmeidigen, nicht klebenden Teig kneten. Falls der Teig klebt, noch etwas Pastamehl unterkneten. Teig circa 30 Minuten in einer mit einem Küchentuch abgedeckten Schüssel ruhen lassen. Für die Füllung Pinienkerne ohne Öl in einer Pfanne rösten. Getrocknete Tomaten abtropfen. Ricotta, Ziegenfrischkäse, Tomaten und 60 Gramm Pinienkerne mit einem Mixstab fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Parmesan reiben und beiseite stellen.

Nudelteig zu einem dünnen Teig ausrollen. Eine runde Form ausstechen. Einen Teelöffel Füllung in die Mitte der Platte setzen, zu einem Halbkreis zuklappen und die Ränder mit einer Gabel festdrücken. So fortfahren, bis der gesamte Teig und die gesamte Füllung aufgebraucht ist.

Für den Salat die Tomaten waschen und kleinschneiden. Den Feldsalat waschen und trocknen. Den Knoblauch und die Schalotte abziehen und ganz fein schneiden.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten.

Für das Dressing Öl und Essig vermengen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Den Salat vermengen und das Dressing darübergeben.

Butter mit Pinienkernen in einem Topf schmelzen lassen, warm halten, nicht bräunen. Ravioli in kochendes, gesalzenes Wasser geben und die Temperatur herunterschalten.

Ravioli vier Minuten kochen. Wenn die Nudeln wieder an die Oberfläche kommen, sind sie gar.

Ravioli gefüllt mit Tomaten-Ziegenkäse-Ricotta mit dem Salat und der Nussbutter auf Tellern anrichten. Den geriebenen Parmesan darübergeben und servieren.

Karina Lange am 08. März 2016