Ravioli mit Kapern-Tomaten-Oliven-Füllung, Parmesan-Soße

Für zwei Personen

Für den Teig:

2 Eier	1 EL Olivenöl	200 g Weizenmehl
2 Prisen Salz		

Für die Füllung:

100 g schwarze Oliven	30 g Öl-Tomaten	15 kleine Kapern
1 Knoblauchzehe	1 EL Paniermehl	Salz

Für den Chip:

200 g Parmesan

Für die Fertigstellung:

Salz

Für die Sauce:

220 g Parmesan	400 ml Sahne, min. 15Pfeffer

Für die Garnitur:

$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie

Für den Teig:
Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
Mehl in die Küchenmaschine geben, eine Mulde in die Mitte machen und die Eier leicht hineinschlagen. Salz und Olivenöl dazugeben und Teig zu einer homogenen Masse verkneten. Eine Kugel formen und im Kühlschrank für circa 15 Minuten ruhen lassen.
Für die Füllung:
Knoblauch abziehen und mit Tomaten, Oliven, Kapern, Paniermehl und Salz in einen Mixer geben, gut mixen und kaltstellen.
Für den Chip:
Parmesan auf ein Backblech mit Backpapier reiben, in die gewünschte Form bringen und für 10 Minuten im Ofen knusprig ausbacken.
Für die Fertigstellung:
Einen großen Topf mit Salzwasser erhitzen.
Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Mit einem bemehlten Ravioliausstecher runde Nudelplatten ausstechen. Je einen Teelöffel Füllung in die Mitte geben, die Ränder mit Wasser bestreichen und mit einer weiteren Nudelplatte verschließen. Die Ravioli im Wasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.
Für die Sauce:
Sahne in einem Topf erwärmen. Parmesan reiben, zur Sahne geben, mit Pfeffer würzen und aufkochen. Sauce circa 5 Minuten köcheln lassen.
Für die Garnitur:
Petersilie zupfen und als Garnitur verwenden.

Angélique Leunissen am 29. Juli 2025