

Ravioli von Kräuter-Nudeln mit Ziegen-Frischkäse

Für 2 Personen

100 g Hartweizengrieß	100 g Mehl	1 Ei
Olivenöl	1 Prise Salz	Wasser nach Bedarf
2-3 Strauchtomaten	200 g Ziegen-Frischkäse	1 Bund Schnittlauch
1 Bund Basilikum	Salz, Pfeffer	evtl.1 Eigelb
1 EL Butter	1 EL Olivenöl	1 Prise Zucker

Aus Hartweizengrieß, Mehl, Ei, Olivenöl und Salz einen geschmeidigen Nudelteig herstellen. Dafür alle Zutaten gut verkneten bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist der nicht an den Händen klebt. Diesen in Frischhaltefolie einschlagen und 30 Minuten ruhen lassen. Die Tomaten in heißem Wasser blanchieren, abziehen und das Innere vom Tomatenfleisch trennen. Den Ziegen-Frischkäse mit einer Gabel zerdrücken. Schnittlauch und die Hälfte des Basilikums waschen, trocken schütteln und fein hacken. Zusammen mit dem Inneren der Tomaten zum Ziegenkäse geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls die Käsemasse zu bröselig sein sollte (hängt u.a. vom Fettgehalt des Käses ab) noch ein Eigelb unterziehen. Den Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine in Bahnen ausrollen und jeweils 1 Blatt Basilikum zwischen die Bahnen legen und diese noch mal durch die Nudelmaschine ausrollen so dass die Kräuter sich mit dem Teig verbinden. Die Bahnen in viereckige Stücke schneiden, darauf achten dass attraktive Kräutermuster zustande kommen. Jeweils einen Löffel Käsemasse darauf geben, die Ränder mit etwas Wasser bestreichen, in Dreiecksform zuklappen und in kochendem Wasser ca. 5 Minuten garen. Aus dem Wasser nehmen. Butter in einer Pfanne auslassen und die Ravioli kurz darin schwenken. In der Zwischenzeit das Tomatenfleisch in Stücke schneiden, mit Olivenöl kurz anbraten, mit Salz und Zucker abschmecken und zu den Ravioli geben.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 20. April 2010