

Ravioli mit Ricotta-Nuss-Fülle

Zutaten für den Teig:

- 200 g Mehl Type 00 oder Type 700
- 100 g Hartweizengrieß
- 3 Eier

Zutaten für die Fülle:

- 250 g Ricotta
- 30 g Parmesan
- 70 g Walnüsse
- etwas Zitronensaft oder Zitronenöl
- Salz
- Pfeffer

Zum Servieren:

- 1 El Butter
- 100 g grob gehackte Walnüsse
- Parmesan



1. Das Mehl und den Grieß in einer Schüssel mischen. In der Mitte eine Grube formen und die aufgeschlagenen Eier reingeben.
2. Mit einer Gabel die Eier verschlagen und dabei Mehl vom Rand dazumischen.
3. Sobald die Eier eingearbeitet sind, alles auf der Arbeitsfläche oder einem Nudelbrett zu einem glatten Teig kneten. Das dauert schon etwa 10 Minuten, eventuell einen EL Wasser oder Öl zugeben.
4. Dann den Teig in eine Frischhaltefolie einschlagen und eine Stunde rasten lassen.
5. Währenddessen die Nüsse und den Parmesan reiben. Mit dem Ricotta mischen und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft (oder Zitronenöl) abschmecken.
6. Den Teig mit einer Pasta-Maschine oder einem Nudelwalker sehr dünn ausrollen.
7. Ein Raviolibrett leicht mit Mehl stauben und ein passendes Nudelblatt darauflegen. Ein zweites, gleich großes, Nudelblatt auswalken.
8. Jeweils etwa einen Kaffeelöffel Fülle in die Ausbuchtungen legen.
9. Das zweite Nudelblatt darauf platzieren und leicht andrücken. Mit einem Nudelwalker vorsichtig über die Form rollen und dann die fertigen Ravioli herauslösen. Auf ein bemehltes Brett nebeneinander auflegen.
10. Wenn kein Raviolibrett zur Hand ist, kann die Fülle auch auf einem Nudelblatt gleichmäßig verteilt werden. Mit dem zweiten abdecken, leicht andrücken und dann mit einem Messer in gleich große Teigtaschen schneiden.
11. Die Ravioli in kochendem Salzwasser leicht wallend 4 Minuten garen.
12. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen, gehackte Walnüsse darin kurz anrösten und die Ravioli vorsichtig darin wenden. Sofort anrichten und mit Rote-Rüben-Salat servieren.