Rezept

Frischkäseravioli mit geschmorten Möhren

Ein Rezept von Frischkäseravioli mit geschmorten Möhren, am 29.04.2024

Zutaten

200 g	Mehl
1	Ei
1 EL	Olivenöl
50 g	Walnusskerne
1 EL	Mehl
	Pfeffer
1	Bio-Orange
1 EL	Zucker
2 Stängel	Estragon
50 g	kalte Butter
	Pfeffer
1 Prise	Salz
3	Eigelb
	Mehl zum Arbeiten
150 g	Frischkäse
	Salz
700 g	junge Möhren
2 EL	Olivenöl
100 ml	Geflügelbrühe
2	Stängel Koriandergrün
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 700 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl und Salz mischen, dann Ei, 2 Eigelbe, 1 EL Öl dazugeben und mit den Händen zu einem glatten und geschmeidigen Nudelteig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Std. in den Kühlschrank legen.

2. Inzwischen für die Füllung die Walnusskerne grob hacken, in einer kleinen Pfanne ohne Fett rösten, dann beiseitestellen und abkühlen lassen. Den Frischkäse mit Mehl und Walnüssen verrühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Den Nudelteig auf einer dünn bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz dünn ausrollen und in 8 ca. 10 x 10 cm große Quadrate schneiden.

4. Je 1 Esslöffel Frischkäsemasse in die Mitte der Teigquadrate geben. Das übrige Eigelb verquirlen, die Teigränder damit bestreichen. Die Teigquadrate zu Dreiecken zusammenklappen. Die Ränder der Ravioli gut zusammendrücken.

5. Die Möhren putzen und schälen. Die Orange heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Das Öl erhitzen, die Möhren darin 1-2 Min. andünsten. Den Zucker darüberstreuen und leicht karamellisieren lassen. Brühe, Orangensaft und -schale dazugeben und die Möhren zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 20 Min. schmoren.

6. Inzwischen reichlich Wasser in einem Topf aufkochen und salzen. Ravioli darin in ca. 5 Min. garen. Die Ravioli mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen und warm halten.

---

7. Die Kräuterzweige abbrausen und trocken schütteln. Die Zweige mit der Butter unter das Gemüse mischen. Die Möhren mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Ravioli anrichten.