Rezept

Kräuterravioli mit Nusssauce

Ein Rezept von Kräuterravioli mit Nusssauce, am 29.04.2024

Zutaten

300 g	Mehl
2	Eigelb
200 g	Mangoldblätter (Stiele anderweitig verwenden)
1 Bund	Petersilie
100 g	frische Ricotta
40 g	frisch geriebener Parmesan
	geriebene Muskatnuss
1/8 l	Milch
1	Knoblauchzehe
4 EL	Olivenöl
1	Zweig Oregano oder Majoran
	Pfeffer
2	Eier
	Salz
100 g	Borretsch
1/2 Bund	Oregano
1	Eiweiß
	Pfeffer
1/2	altbackenes Brötchen oder 1 Scheibe Weißbrot
100 g	Walnusskerne
30 g	Pinienkerne
2 EL	frische Ricotta
	Salz
2 EL	Butter oder Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4-6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit den Eiern, den Eigelben und 1 TL Salz zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in ein Küchentuch wickeln und 30 Min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

2. Für die Füllung Mangold und Kräuter waschen, von den Stielen befreien und in kochendem Salzwasser 1-2 Min. zusammenfallen lassen. Kalt abschrecken, gut ausdrücken und sehr fein hacken oder im Blitzhacker zerkleinern. Mit Ricotta, Eiweiß und Parmesan vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

3. Vom Teig Stücke abnehmen (den Rest im Küchentuch lassen, damit er nicht trocken wird) und in der Nudelmaschine oder mit der Nudelrolle zu dünnen Platten ausrollen.

4. Die Teigplatten in etwa 5 cm große Quadrate schneiden. Jeweils in eine Ecke 1 TL Füllung setzen, die Quadrate zu Dreiecken zusammenklappen. Die Ränder mit einer Gabel gut zusammendrücken.

5. Für die Nusssauce das Brötchen oder Weißbrot in der Milch einweichen. Die Walnüsse mit kochendem Wasser überbrühen, kurz darin ziehen lassen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die braune Haut so gut wie möglich abziehen, sie würde die Sauce bitter machen. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Brötchen ausdrücken.

6. Walnüsse, Knoblauch und Pinienkerne im Mörser fein zerstoßen oder im Blitzhacker zerkleinern. Das Brötchen gründlich unterarbeiten, dann Öl und Ricotta dazugeben. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken. Unter die Nusssauce mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7. Für die Teigtaschen reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Teigtaschen darin etwa 3 Min. kochen. Die Walnusssauce in einer Schüssel mit 4 EL heißem Nudelwasser cremig rühren.

8. Die Butter in kleine Stücke schneiden. Die Ravioli abtropfen lassen und in einer vorgewärmten Schüssel mit der Butter oder dem Öl mischen. Auf vorgewärmte Teller verteilen und Walnusssauce daraufgeben. Rasch servieren. Dazu passt frisch geriebener Parmesan.