Rezept

Ravioles au pistou - Ravioli mit Pistou

Ein Rezept von Ravioles au pistou - Ravioli mit Pistou, am 12.10.2024

Zutaten

300 g	Mehl (Type 405)
1 EL	Olivenöl
50 g	Pinienkerne
2 EL	Semmelbrösel
250 g	Ziegenfrischkäse
	Mehl zum Bestäuben
1 großes Bund	Basilikum
ca. 100 ml	sehr gutes Olivenöl
	Pfeffer
	geriebener würziger Hartkäse zum Servieren (z. B. Gruyère, Comté oder Parmesan; nach Belieben)
2	Eier (Größe M)
	Meersalz
8	getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)
1	Eigelb
	Pfeffer
3	Tomaten
1-3	Knoblauchzehen
	Meersalz
	Nudelmaschine

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 870 kcal

Zubereitung

1. Für den Nudelteig das Mehl, die Eier, das Olivenöl, knapp 1 TL Meersalz und 4-6 EL kaltes Wasser in 5-10 Min. zu einem glatten, elastischen Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. ruhen lassen.

2. Inzwischen für die Füllung die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, abkühlen lassen und grob hacken. Die Tomaten abtropfen lassen und fein würfeln. Pinienkerne, Tomaten, Semmelbrösel, Eigelb und Ziegenfrischkäse verrühren. Mit Meersalz und Pfeffer kräftig würzen und mit Frischhaltefolie abgedeckt beiseitestellen.

3. Für das Pistou die Tomaten über Kreuz einschneiden, überbrühen, kurz stehen lassen, dann häuten, entkernen und würfeln. Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abstreifen und grob hacken. Knoblauch schälen und grob hacken. Basilikum, Knoblauch und Olivenöl in einen hohen Becher geben und mit dem Pürierstab nicht zu fein pürieren. Tomatenwürfel unterrühren und das Pistou mit Meersalz und Pfeffer kräftig abschmecken.

4. Den Nudelteig kurz durchkneten. Mit der Nudelmaschine in zwei Portionen bis zur vorletzten Stufe fein ausrollen, dabei die Teigbahnen zwischendurch mit Mehl bestäuben. Jeweils 1-2 TL der Füllung in Häufchen auf einer Hälfte der Teigbahnen verteilen. Den Teig um die Füllung herum dünn mit Wasser bestreichen. Mit der zweiten Teigbahn bedecken und den Teig um die Füllung herum fest andrücken. Die Ravioli ausstechen oder ausschneiden.

5. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Ravioli darin in 4-5 Min. bissfest kochen, mit einer Schaumkelle herausheben, etwas abtropfen lassen und auf tiefe Teller geben. Das Pistou daraufgeben. Nach Belieben noch mit etwas Gruyère, Comté oder Parmesan bestreuen und servieren.