

Rezept

Kakao-Ravioli mit Ricotta

Ein Rezept von Kakao-Ravioli mit Ricotta, am 26.04.2024

Zutaten

Für den Teig:

150 g Mehl	1 EL Kakaopulver
Salz	2 EL Puderzucker
1 Ei (M)	1 Eigelb (M)

Für die Füllung:

½ Bio-Zitrone	150 g Ricotta
1 Eigelb (M)	2 EL Puderzucker

Außerdem:

Mehl zum Arbeiten	1 EL Haselnusskerne
2 EL Butter	2 TL brauner Zucker
Puderzucker zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 955 kcal, 40 g F, 30 g EW, 120 g KH

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit Kakaopulver, 1 Prise Salz und Puderzucker mischen. Das Ei und das Eigelb mit ca. 2 EL Wasser zugeben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in ein Küchentuch wickeln und bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen für die Füllung die Zitronenhälfte heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Den Ricotta mit Zitronenabrieb, Eigelb und Puderzucker verrühren.
3. Den Nudelteig in zwei Portionen teilen und jeweils in der Nudelmaschine oder mit dem Nudelholz auf wenig Mehl zu gleichmäßig großen, dünnen Platten ausrollen. Auf einer Platte im Abstand von 4 cm je 1 TL Ricottafüllung geben, mit der übrigen Teigplatte abdecken. Beide Teigplatten zwischen den Füllungen gut zusammendrücken und Ravioli ausschneiden. Die Ränder der Ravioli mit den Zinken einer Gabel festdrücken.
4. Die Haselnusskerne hacken. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die gehackten Haselnüsse darin mit dem Zucker anrösten.

5. Die Ravioli in reichlich siedendem Salzwasser in ca. 4 Min. bei mittlerer Hitze bissfest garen. Die Ravioli abgießen, auf tiefe Teller verteilen und die Haselnussbutter darüberträufeln. Die Ravioli mit Puderzucker bestäuben und warm servieren.