

## Rezept

# Pastinaken-Ravioli mit Rucolapesto und Pfifferlingen

Ein Rezept von Pastinaken-Ravioli mit Rucolapesto und Pfifferlingen, am 12.05.2024

## Zutaten

### Für die Ravioli, Schritt 1

<b>85 g</b> Hartweizengrieß	<b>150 g</b> Weizenmehl
<b>1 Msp.</b> gemahlene Kurkuma	<b>1 TL</b> Salz
<b>2 TL</b> Albaöl (alternativ; Olivenöl)	

### Für das Rucolapesto

<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>100 g</b> Rucola
<b>½ Bund</b> glatte Petersilie	<b>ca. 100 ml</b> Olivenöl
<b>25 g</b> Cashewkerne	<b>1 EL</b> Hefeflocken
Salz	Pfeffer
<b>1 Spritzer</b> Zitronensaft	

### Für die Pastinakenfüllung

<b>1-2</b> kleine Pastinaken (ca. 150 g)	<b>½</b> kleine rote Zwiebel
<b>1 EL</b> Olivenöl	<b>½ TL</b> Rohrohrzucker
<b>ca. 40 ml</b> Weißwein	<b>ca. 40 ml</b> Gemüsebrühe
<b>1 TL</b> Cashew-Mus (optional)	

### Für die Ravioli, Schritt 2

Mehl für die Arbeitsfläche	Salz
<b>4-5 EL</b> Olivenöl	Nudelmaschine (alternativ: Nudelholz)
Dessertring (oder Glas à 8 cm Ø)	

### Für die Pfifferlinge

<b>200 g</b> Pfifferlinge	<b>1 EL</b> Mehl
<b>1 EL</b> Albaöl (alternativ: vegane Margarine)	Salz
Pfeffer	

### Außerdem

<b>1 Handvoll</b> Rucola	<b>2 TL</b> rosa Pfefferbeeren
--------------------------	--------------------------------

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal, 38 g F, 13 g EW, 57 g KH

## Zubereitung

### Ravioli, Schritt 1

1. Alle Zutaten mit ca. 140 ml Wasser in einer Schüssel zu einem elastischen Teig verkneten, der nicht mehr an den Händen klebt. Bei Bedarf noch etwas Mehl oder Wasser hinzufügen. Den Teig zugedeckt im Kühlschrank ca. 30 Min. ruhen lassen.
- 

### Rucolapesto

2. Inzwischen den Knoblauch schälen. Rucola und Petersilie waschen und trocken schütteln, grobe Stiele entfernen. Ein paar Rucolablätter für die Deko beiseitelegen, die restlichen mit der Petersilie grob hacken. Knoblauch, Rucola und Petersilie mit allen weiteren Zutaten in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer oder im Blitzhacker pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 

### Pastinakenfüllung

3. Die Pastinaken schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Öl in einem kleinen Topf erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Die Pastinaken mitbraten, mit Zucker bestreuen und etwas karamellisieren lassen. Mit Wein und Brühe ablöschen. Die Pastinaken weich köcheln lassen und dabei, falls nötig, etwas Wasser dazugießen. Die Pastinaken im Topf mit dem Stabmixer fein pürieren, optional Cashewmus dazugeben.
- 

### Ravioli, Schritt 2

4. Den Teig halbieren und auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche durchkneten. Den Teig am besten mit einer Nudelmaschine zu drei dünnen Bahnen ausrollen. (Alternativ funktioniert es auch mit dem Nudelholz.) Die Teigbahnen auf die mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche legen.
- 

5. Auf einer Teigbahn mit 5-7 cm Abstand kleine Häufchen der Pastinakenfüllung verteilen. Den Teig um die Füllung mit etwas Wasser bestreichen, die zweite Teigbahn darauflegen und zwischen den Häufchen andrücken. Mit dem Ravioli-Stempel mittig um die Häufchen Ravioli ausstechen. Alternativ mit einem Desserttring oder Glasrand Kreise aus der Teigbahn ausstechen. In der Mitte der Kreise jeweils 1 TL Pastinakenfüllung setzen und die Ränder mit Wasser bestreichen. Die Kreise zu Halbmonden zusammenklappen und die Ränder mit einer Gabel festdrücken.
- 

6. In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli darin in 3-4 Min. gar ziehen lassen. Abgießen und abtropfen lassen.
- 

7. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Ravioli darin auf beiden Seiten goldbraun braten.
- 

### Pfifferlinge

8. Die Pfifferlinge putzen und mit Mehl bestäuben. Das Albaöl in einer Pfanne erhitzen und die Pfifferlinge darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 

### Außerdem

#### Anrichten

9. Den Rucola verlesen, waschen und trocken schütteln, grobe Stiele entfernen. Rucolapesto in drei Klecksen auf flache Teller geben und glatt streichen. Die Pfifferlinge und die Ravioli darauf verteilen. Mit Rucola und rosa Pfefferbeeren dekorieren.