

Rezept

Ravioli mit Kartoffel-Käse-Füllung und Minztomaten

Ein Rezept von Ravioli mit Kartoffel-Käse-Füllung und Minztomaten, am 09.06.2026

Zutaten

250 g Mehl	50 g feiner Hartweizengrieß
2 Eier (Größe M)	2 Eigelbe
5 EL Olivenöl	Salz
200 g mehligkochende Kartoffeln	250 g mittelalter Pecorino
2 Knoblauchzehen	30 g Butter
1 TL Thymian	Pfeffer
8 Tomaten	12 Minzeblätter
Zucker	Tomatenmark
Nudelmaschine	Mehl zum Arbeiten
Minzeblättchen zum Garnieren	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 805 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit dem Hartweizengrieß vermengen. Eine Mulde in der Mitte bilden. Eier und Eigelbe, 2 EL Öl, 2 EL Wasser und 1 Prise Salz hineingeben und mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Mit Frischhaltefolie umwickeln und 50 Min. kalt stellen. Inzwischen die Kartoffeln in der Schale in ca. 25 Min. gar kochen.
2. Die Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit der Gabel fein zerdrücken. 200 g Pecorino fein reiben und mit den zerdrückten Kartoffeln vermengen.
3. Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen. Ein Drittel der Knoblauchwürfel kurz darin schwenken und mit dem Thymian unter die Kartoffelmasse rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Tomaten oben und unten kreuzweise einritzen, kurz in kochendes Wasser legen, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Tomaten vierteln, Stielansätze und Samen entfernen, das Fruchtfleisch klein würfeln.
5. Den Teig in acht gleich große Stücke teilen. Mit der Nudelmaschine zu gleichmäßig geformten 40-50 cm langen Stücken ausrollen und auf einer bemehlten Fläche auslegen. Den Teig gedanklich quer halbieren. In großem Abstand in zwei Reihen je 3 TL Füllung auf die eine Hälfte der Teigbahn setzen.
6. Die unbelegte Teighälfte über die belegte klappen und jeweils rund um die Füllung herum sehr gut andrücken. Mit einer Ausstechform die Ravioli ausstechen. Auf diese Weise den gesamten Teig verarbeiten und ca. 48 Ravioli herstellen.

7. Reichlich Salzwasser für die Ravioli in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Minzeblätter in feine Streifen schneiden. Das restliche Olivenöl in eine heiße Pfanne geben. Übrigen Knoblauch darin kurz anbraten, Tomaten und Minze zufügen und 2-3 Min. in der Pfanne schwenken. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Tomatenmark abschmecken und abgedeckt beiseitestellen.

8. Die Ravioli in zwei Etappen im siedenden Wasser 3-5 Min. gar kochen und mit den Tomaten und etwas frisch geriebenem Käse anrichten. Mit Minzeblättchen garniert servieren.