



Ravioli mit mediterraner Füllung

Zubereitungszeit: 60 Minuten
Grundmenge: 6 Personen

Zutaten:

- 1 Paprikaschote, rot
- 75 g Schinkenwürfel
- 15 g Pinienkerne
- 50 g Parmesan, gerieben
- 250 g Ricotta
- 1 Knoblauchzehe
- 40 g Tomaten, getrocknete
- ca. 1.000 g Nudelteig
- Salz & Pfeffer
- Basilikum
- Italienische Kräuter



Sonstiges:

- Pürierstab
- Ravioliformer
- Nudelholz
- Teigrädchen

Zubereitung:

1. Paprika waschen, entkernen und grob zerkleinern
2. Getrocknete Tomaten klein würfeln
3. Pinienkerne bei leichter Hitze ohne Öl kurz anrösten
4. Knoblauch schälen und grob zerkleinern
5. Schinkenwürfel, Paprika, Tomaten, Knoblauch und Pinienkerne in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab zerkleinern
6. Ricotta und Parmesan hinzufügen und mit dem Pürierstab gut durchmischen
7. Kräftig mit den Gewürzen abschmecken
8. Zwei Streifen in der Breite des Ravioliformers vom Nudelteig abschneiden
9. Einen Streifen in die Form legen und dabei leicht in die Mulden drücken
10. Jeweils ca. 1/2 TL der Füllung in die Mulden geben
11. Zweite Teigschicht darüberlegen und mit den Händen leicht andrücken. Mit dem Nudelholz kräftig darüber rollen
12. Ravioli auf ein Brett stürzen und mit dem Teigrädchen entlang der Markierungen auseinanderschneiden



13. Ravioli zum Trocknen auf ein Kuchengitter legen und mit dem restlichen Teig ebenso verfahren

Die Ravioli ca. 3 Minuten in Salzwasser garen und z.B. mit einem Basilikum-Pesto genießen.

Die Ravioli können auch gut eingefroren werden. Dazu auf einem Brett 1 Stunde einfrieren und dann etwas platzsparender in eine Tüte umfüllen. Wer kein Platz für ein Brett in seiner Kühltruhe hat, kann die Ravioli auch in eine Box schichten, dann aber zwischen jede Schicht eine Lage Butterbrotpapier geben, sonst kleben alle aneinander.

Ravioli vor dem Kochen auftauen lassen.