



HAUSGEMACHTE RAVIOLI MIT ZIEGENKÄSEFÜLLUNG

Zutaten (4 Personen):

Nudelteig: 30 dag griffiges Mehl,
3 mittlere Eier, 2 EL Olivenöl,
1 TL Salz, eventuell etwas Wasser, 1 Ei zum Bestreichen

Fülle: 250 g Ziegenfrischkäse,
2 EL Petersilie, gehackt,
2 EL Minze gehackt

Garnitur: 2 EL Haselnüsse, 10 dag Butter, 2 EL Pinienkerne,
1 EL Thymian (250 g Erdbeeren)



ZUBEREITUNG

- Aus den ersten Zutaten einen Nudelteig herstellen, in Frischhaltefolie ca. 1 Stunde rasten lassen
- Haselnüsse 10 Minuten auf 170°C im Rohr garen, in ein Küchentuch wickeln und ca. 5 Minuten rasten lassen. Häutchen von den Nüssen entfernen, Nüsse grob hacken.
- Fülle: Ziegenkäse, Petersilie und Minze verrühren, kaltstellen
- Teig halbieren, beide Hälften auf einer bemehlten Arbeitsfläche 52x32 cm ausrollen. Ein Gitter von 5x5 cm leicht anzeichnen Auf jedes Teigquadrat 1 TL Fülle aufsetzen, die Kanten dünn mit Ei bestreichen. Das zweite Teigblatt locker darauf legen. Teig rund um die Fülle leicht andrücken, die Ränder müssen gut verschlossen sein. Mit dem Teigrad Quadrate ausschneiden.
- Ravioli in Salzwasser ca. 5 Minuten bissfest kochen, herausheben und abtropfen lassen.
- Pinienkerne in der Butter bräunen. Haselnüsse (Erdbeeren) zugeben und kurz schwenken. Ravioli anrichten, Garnitur darauf verteilen und mit Thymian bestreut werden