



PASTA SELBER MACHEN

Nudeln machen glücklich!

Ravioli mit Karottenfüllung



Zutaten für 4 Portionen:

Spinatteig

200 g Mehl Type 550 oder Farina di grano tenero Tipo 00

100 g Hartweizengrieß

1 TL Salz

2 Eier

2 EL pürierten Spinat

Karottenfüllung

500 g Karotten

1 kleines Stück frischen Ingwer

1 EL Sonnenblumenkerne

1 EL Olivenöl

1 EL Zitronensaft

1 Zehe Knoblauch

Salz, Pfeffer

eine Handvoll Champignons
frischer Blattspinat
Butter
Salz, Pfeffer
frisch geriebener Parmesan

Spinatteig

Den frischen Spinat falls nötig putzen, dann in einem Sieb waschen. Im kochenden Salzwasser zwei Minuten blanchieren oder in einer Pfanne zusammenfallen lassen. Den Spinat abgießen, abtropfen und abkühlen lassen. Den abgekühlten Spinat mit einem Stabmixer pürieren.

Das Mehl mit Grieß und Salz vermischen. Eine Mulde eindrücken, 2 gehäufte EL des pürierten Spinats und die beiden Eier zufügen. Zuerst mit einer Gabel die Eier und den Spinat in den Teig einarbeiten, dann mit den Händen auf der Arbeitsfläche in 5 bis 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Anschließend den Teig in eine Frischhaltefolie wickeln und bei Zimmertemperatur mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Karottenfüllung

Die Karotten und den Ingwer schälen und in kleine Würfel schneiden. 20 bis 25 Minuten in wenig Salzwasser kochen, bis sie weich sind. Die Karotten abgießen und mit einer Gabel portionsweise zerdrücken.

Die Sonnenblumenkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten. Die Knoblauchzehe durch die Knoblauchpresse drücken.

Die zerdrückten Karotten mit den gerösteten Sonnenblumenkernen, dem durchgepressten Knoblauch, dem Olivenöl und dem Zitronensaft mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Ravioli

Den Teig portionsweise mit einem Nudelholz* oder einer Pastamaschine auf Stufe 6 dünn ausrollen. Zwischendurch den Teig mit Mehl bestäuben. Den restlichen Teig wieder einwickeln, damit er nicht austrocknet.

Sie haben die Wahl, wie Sie die Ravioli formen möchten. In Ravioli selbst gemacht – so gehts habe ich die verschiedenen Arten vorgestellt. Ich habe diesmal die Ravioli mit den Raviolibrett hergestellt. Zuerst das Brett bemehlen und eine Teigbahn locker auf das Brett legen. Mit einem

Teelöffel oder mit einer Spritztüte die Füllung in die Mulden verteilen. Eine zweite Teigbahn darauflegen und andrücken. Mit dem mitgelieferten Nudelholz die Ravioli trennen, dabei fest aufdrücken. Die fertig geformten Ravioli auf das Backbrett ausklopfen.

Die Ravioli portionsweise in kochendem Salzwasser 5-8 Minuten garen.

Fertigstellen

Die Champignons putzen und blättrig schneiden. In einer Pfanne in der Butter braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den geputzten und gewaschenen Blattspinat in einem Topf oder Pfanne zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Ravioli mit dem Blattspinat auf einer Platte oder portionsweise auf den Tellern anrichten. Mit den gebratenen Champignons bestreuen und mit zerlassener Butter begießen. Mit frisch geriebenen Parmesan servieren.

Buon appetito!

