



PASTA SELBER MACHEN

Nudeln machen glücklich!

Ravioli mit Pilzfüllung und Salveibutter



Zutaten:

Heller Teig für ca. 36 Ravioli:

200 g Mehl Type 550 oder Farina die grano tenero tipo 00

100 g Hartweizengrieß

3 Eier (Größe M)

2 TL Olivenöl

2 TL Wasser

eine Prise Salz

Mehl zum Ausrollen

Rote Bete Teig für ca. 36 Ravioli:

200 g Mehl Type 550 oder Farina die grano tenero tipo 00

100 g Hartweizengrieß

1 TL Salz

2 Eier (Größe M)

1 EL Olivenöl

50 ml Rote Bete Saft

Mehl zum Ausrollen

Grüner Teig für ca. 36 Ravioli:

150 g frischer Spinat

200 g Mehl Type 550 oder Farina die grano tenero tipo 00

100 g Hartweizengrieß

1 TL Salz

2 Eier

Mehl zum Ausrollen

Pilzfüllung für ca. 24 Ravioli:

250 g Champignons

1 kleine Zwiebel

1 Zehe Knoblauch

1 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

50 g frisch geriebenen Parmesan

geriebene Zitronenschale einer halben Bio-Zitrone

Petersilie

ca. 1 EL Semmelbrösel

Salbeibutter für 2 Personen:

50 g Butter

einige Blätter Salbei nach Geschmack

30 g frisch geriebenen Parmesan

Zitronenzesten von einer halben Bio-Zitrone

Pfeffer

Zubereitung

Heller Teig: Die genaue Zubereitung finden Sie unter „So gelingt der perfekte Pastateig“

Rote Bete Teig: Die genaue Zubereitung finden Sie unter „Rote Bete Pasta selber machen“.

Grüner Teig: Die genaue Zubereitung finden Sie unter „Grüne Pasta selber machen“

Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie einwickeln (damit der Teig nicht austrocknet) und 30 bis 60 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Füllung fertig machen.

Pilzfüllung:

Die Champignons mit einem Tuch oder einer Bürste vorsichtig putzen (Nicht waschen!). Halbieren, in feine Scheiben schneiden und anschließend sehr fein würfeln.

Zwiebel und Knoblauch ebenfalls fein würfeln. Petersilie waschen und hacken. Zitrone heiß waschen und abtrocknen.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und dünsten, bis die Zwiebeln glasig sind. Die Champignons dazugeben und unter Rühren solange braten, bis keine Flüssigkeit in der Pfanne ist. In eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.

Die Pilze mit der Zitronenschale, geriebenen Parmesan und Semmelbrösel mischen und mit Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken.

Ravioli herstellen:

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 mich heute für zwei verschiedene Formen entschieden.

Die klassischen quadratischen Ravioli habe ich mit dem Raviolibrett für 12 Stück geformt. Dazu eine Teigbahn locker auf das Brett legen und den Teig vorsichtig in die Mulden drücken, den überstehenden Teig abschneiden. 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 (fest aufdrücken). Die fertig geformten Ravioli auf das Backbrett ausklopfen.

Für die halbrunden Ravioli habe ich mit einem Dessertring einen runden Kreis ausgestochen. Die Füllung in die Mitte gegeben, zur Hälfte geklappt und mit den Zinken einer Gabel festgedrückt.

Die Pilzfüllung reicht für ca. 24 Ravioli. Für den restlichen Teig entweder mehr Füllung zubereiten oder Tagliatelle schneiden.

Die Ravioli portionsweise in kochendem Salzwasser 5-8 Minuten kochen. Das Wasser für die Ravioli aus dem Rote Bete Teig darf nicht mehr kochen. Kochtipps bei Rote Bete Pasta selber machen unbedingt beachten!

Salzeibutter:

Die Butter zerlassen, Salbei zugeben und über den angerichteten Ravioli verteilen. Mit Zitronenzesten und frisch geriebenem Parmesan bestreuen und servieren.