



# PASTA SELBER MACHEN

*Nudeln machen glücklich!*

## Ravioli und ZucchiniGemüse mit Basilikumpesto



### Zutaten 2 Portionen:

#### Teig für die Ravioli

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

100 g Hartweizengrieß

3 Eier

2–3 TL Olivenöl

2–3 TL Wasser

Salz

#### Zitronenricotta-Füllung

250 g Ricotta

1 EL Zitronenabrieb

30 g frisch geriebener Parmesan

frisches Basilikum

Salz, Pfeffer

Zitronensaft

## **Basilikumpesto**

1 Bund Basilikum  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Pinienkerne  
30 g frisch geriebener Parmesan  
20 ml Olivenöl

## **ZucchiniGemüse**

1 Zucchini  
1 kleine Zwiebel  
1 Zehe Knoblauch  
1 EL Olivenöl

## **Zubereitung**

### **Teig für die Ravioli**

Mehl, Grieß und Salz vermischen, eine Mulde hineindrücken und die Eier hinein gleiten lassen. Olivenöl und Wasser zugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Bei Bedarf noch etwas Öl oder/und Wasser zugeben. Den Teig zu einer Kugel formen, in eine Frischhaltedose legen oder in Klarsichtfolie einwickeln (damit der Teig nicht austrocknet) und mindestens 1 Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Füllung und das Gemüse zubereiten.

### **Zitronenricotta-Füllung**

1 Bio-Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen. Zitronenschale abreiben, anschließend die Zitrone auspressen. Basilikumblätter von den Stielen abzupfen und klein schneiden.

Den Ricotta in einer Schüssel mit dem Zitronensaft glatt rühren. Die geriebene Zitronenschale, den Parmesan und den Thymian unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Falls die Ricottafüllung zu flüssig ist, etwas Semmelbrösel oder Hartweizengrieß bis zur gewünschten Konsistenz unterrühren.

## **Basilikumpesto**

Die Pinienkerne wahlweise in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Basilikumblätter nicht waschen, eventuell vorsichtig abreiben. Die Knoblauchzehen grob hacken.

Basilikum, Pinienkerne, Salz und Knoblauch in den Mixer geben und einschalten. Etwas Olivenöl unterrühren dann den Parmesan zugeben. Mixen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist, eventuell Olivenöl zugeben, bis eine sämige Paste entsteht.

## **ZucchiniGemüse**

Die Zucchini waschen und abtrocknen, beide Enden abschneiden. Die Zucchini halbieren, dann längs in Scheiben schneiden. Anschließend quer in kleine Würfel schneiden.

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und durch die Knoblauchpresse drücken.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebelwürfel zugeben und dünsten, bis sie glasig sind. Die Zucchini und den durchgepressten Knoblauch zufügen. Unter Rühren einige Minuten braten, bis die Zucchini gar sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Garzeit für die Zucchini richtet sich nach der Größe der Würfel und persönlichem Geschmack.

## **Ravioli**

Den Teig in 4 Teile schneiden und mit einer Pastamaschine auf Stufe 6 dünn ausrollen. Zwischendurch den Teig mit Mehl bestäuben. Den restlichen Teig wieder einwickeln, damit er nicht austrocknet.

Mit einem Dessertring oder Glas Kreise (6 cm Durchmesser) ausstechen. Mit einem Teelöffel die Füllung in die Mitte geben, zu einem Halbkreis umklappen und mit einer Gabel fest verschließen. Auf ein bemehltes Küchentuch legen.

Die Ravioli portionsweise in kochendem Salzwasser 5-8 Minuten kochen. Die gekochten Ravioli mit dem ZucchiniGemüse anrichten und mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.