Rote-Bete-Ravioli mit Dillsahne

Nudel-Gerichte » Ravioli

Zutaten (4-6 Personen)

» 250g Mehl
» 3 TL Salz
» 2 Ei(er)
» 1-2 EL Wasser
» 1 Zwiebel(n)
» 1/2 TL Kümmel
» 175g Rote Bete
» 175g Ricotta
» 25g Weißbrot
» 2 EL Parmesan
» Muskat
» Salz & Pfeffer
» 4 EL Walnussöl
» 4 EL Dill
» grüner Pfeffer
» 2 Eigelb
» 2 Olivenöl

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Gesiebtes Mehl 1-2EL Wasser und 1TL Salz in eine Schüssel füllen, in eine Vertiefeung Eier, 1 Eigelb, 1EL Olivenöl und Wasser geben und alles zu einem weichen Teig verarbeiten.

2. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 5min kneten, bis er glatt und elastisch ist. Mit etwas Öl bestreichen, in Klarsichtfolie wickeln und 30min ruhen lassen.

3. Für die Füllung Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Kümmel bei mittlerer Hitze 5min goldgelb braten. Gekochte und klein geschnittene Rote Bete zugeben und 5min dünsten. Das Gemisch im Mixer fein pürieren. Abkühlen lassen und Ricotta, Weißbrotkrumen, 1 Eigelb, Parmesan, Muskat, Salz und Pfeffer unterrühren. Abschmecken.

4. Teig zu 8 Bahnen ausrollen und diese der Breite nach halbieren. Teigbahnen auf eine bemehlte Unterlage legen und 5TL Füllung in 2,5cm Abständen darauf setzen. Den Teig rund um die Füllung mit einem mit Wasser benetzten Pinsel befeuchten. Eine zweite Teigbahn darüber legen und den Teig jeweils um die Häufchen herum andrücken. Mit einer runden Form Ravioli ausstechen und auf ein bemehltes Geschirrtuch legen. Alle 40 Ravioli so zubereiten.

5. Ravioli in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser 3-4min gar kochen. Dillcreme: Walnussöl in einem kleine Topf erhitzen. Dill und grünen Pfeffer zugeben, vom Herd nehmen. Schmand unterrühren. Ravioli abgießen, gut abtropfen lassen und in einer angewärmten Schüssel mit der Dillsahne mischen. Sofort servieren.

angelegt am: 19.02.2006 Rezept-Nr: 1972

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke