

# 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. Gesiebtetes Mehl 1-2EL Wasser und 1TL Salz in eine Schüssel füllen, in eine Vertiefung 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,