

Ravioli mit zwei Füllungen

Zutaten für den Nudelteig (für 4 Personen):

- 400 g Weizenmehl Typ 405
- oder: Weizenmehl Typ 00
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 0,5 TL Kurkuma
- 2,5 EL Rote-Bete-Saft

Die Zutaten teilen und in separate Schüssel geben. In die eine Schüssel zusätzlich die Kurkuma, in die andere Rote-Bete-Saft geben. Beide Teige gut verkneten. Es empfiehlt sich, dabei mit einer Küchenmaschine zu arbeiten, da der Teig sehr fest ist. Außerdem sollte man Handschuhe verwenden, da Kurkuma und Rote-Bete-Saft stark färben. Der rötliche Teig wird später mit Rotkohl, der gelbe Teig mit Frischkäse gefüllt. Die Teige in Backpapier oder Folie wickeln und mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Zutaten für die Zitronen-Frischkäse-Füllung:

- 1 Bio-Zitrone
- 300 g Ziegenfrischkäse
- 100 g geriebener Parmesan
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Eigelb
- 30 g Panko
- alternativ: Semmelbrösel
- Salz
- Pfeffer

Die Zitrone gut abwaschen und die Schale abreiben. Den Ziegenfrischkäse in eine Schüssel geben und mit Zitronenabrieb, zerkleinertem Knoblauch und den restlichen Zutaten gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten für die Rotkohl-Füllung:

- 300 g gegarter Rotkohl
- 200 g Ricotta
- 50 g Parmesan
- Salz
- Pfeffer

Den Kohl etwas abtropfen lassen, die restliche Flüssigkeit mit den Händen gut ausdrücken. Mit Ricotta und Parmesan in einen Blitzhacker geben und zu einer cremigen Masse verarbeiten. Alternativ mit einem Pürierstab mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ravioli zubereiten:

Den Teig in Portionsstücke teilen und mit Hilfe einer Nudelmaschine (Nudelholz geht auch, ist allerdings ein bisschen mühsamer) mehrmals auf breitester Stufe durchdrehen. Dabei immer wieder falten, bis der Teig schön geschmeidig ist. Dann den Abstand der Walzen in jedem Schritt verkleinern und den Teig zu einer dünnen Bahn ausrollen.

Die Arbeitsflächen mit etwas Mehl bestreuen, die Bahnen auslegen und jeweils in der Mitte teilen. Auf die eine Hälfte die Füllung in kleinen Häufchen setzen (Frischkäsemasse auf die gelbe Bahn, Rotkohlfüllung auf die rote). Das geht am besten mithilfe von Teelöffeln oder einem Spritzbeutel. Unbedingt genügend Abstand zwischen den Häufchen lassen, damit

genügend Rand zum Verschließen bleibt.

Die Teigränder mit einem Pinsel ganz leicht mit etwas Wasser einstreichen. Die andere Teigplatte darüberlegen und alles gut andrücken. Dann Ravioli mit ausreichend Rand ausschneiden. Das geht am besten mit einem Teigrädchen oder Messer. Außerdem gibt es im Fachhandel diverse Ausstecher für quadratische oder runde Formen.

Die fertigen Ravioli mit etwas Mehl bestäuben, damit sie nicht ankleben. Kochwasser erhitzen und salzen. Ravioli in siedendem Wasser maximal 4-6 Minuten köcheln lassen.

Zutaten für die Butter:

- 1 Stück Butter
- ein paar Zweige Thymian
- ein paar Salbeiblätter
- flockiges Meersalz
- aus der Mühle: Pfeffer
- frisch geriebener Parmesan
- Olivenöl

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Salbeiblätter und Thymianzweige hineinlegen. Etwas Salz hinzufügen. Ravioli aus dem Kochwasser nehmen, kurz abtropfen lassen, in die Pfanne geben und in der Butter schwenken. Die unterschiedlichen Ravioli auf Teller geben und nach Geschmack mit frisch geriebenem Parmesan und flockigem Meersalz bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Alternativ kann man die Ravioli auch nur mit Olivenöl oder anderen Soßen nach Geschmack servieren.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 09.12.2023

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen