

Rote-Bete-Ravioli mit Ziegenkäse und Walnuss-Pesto

Zutaten für den Nudelteig (für 4 Personen):

- 300 g Weizenmehl Typ 00
- 3 Eier
- 0,5 TL Salz

Die Zutaten am besten mithilfe einer Küchenmaschine zu einem Teig verarbeiten. Der Teig sollte sehr fest sein. Nach dem Verkneten mindestens 45 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Tipp: Bei traditionellem Pastateig kommt auf 100 g Mehl 1 Ei. Für eine vegane Variante kann man das Ei durch Flüssigkeit ersetzen, etwa 50 ml Rote-Bete-Saft

Zutaten für die Füllung:

- 300 g (mit Knoblauch und Kräutern) Ziegenfrischkäse
- 1 Eigelb
- 50 g Parmesan
- 30 g Panko
- Salz
- Pfeffer

Alle Zutaten miteinander vermengen.

Den Teig mehrfach auf breitester Stufe durch eine Nudelmaschine drehen, dabei mehrmals falten. Alternativ geht das auch mit einem Nudelholz, ist allerdings mühsamer, da der Teig ziemlich fest ist. Anschließend zwei gleichmäßige, gleich lange Bahnen ausrollen.

Mit einem Teelöffel kleine Häufchen der Füllung auf eine der Bahnen verteilen. Mit einem Pinsel den Teig im Viereck um die Füllung herum ganz leicht mit etwas Wasser einstreichen, die andere Teigplatte darüber legen und gut andrücken. Anschließend um die Füllung herum die Ravioli ausschneiden. In siedendem Wasser 4-6 Minuten kochen.

Zutaten für das Pesto:

- 1 Bund glatte Petersilie
- 2 Zweige Majoran
- 2 Zweige Salbei
- 100 g Parmesan
- 100 g geröstete Walnuskerne
- 1 Zehe Knoblauch
- 200 ml Olivenöl

Petersilie waschen, Knoblauch schälen. Majoran und Salbei von den Stielen zupfen. Anschließend alle Zutaten in einem Mixer oder mit einem Pürierstab zu einem Pesto verarbeiten.

Sendung/Quelle: Zora kocht's einfach

Sendetermin: 02.03.2025

Koch/Köchin:

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