

Selbstgemachte Ravioli mit getrockneten Tomaten und Mozzarella

Zutaten für 4 Portionen:

Für den Teig:

250g Mehl

1 kleines Ei

60ml Wasser

1 Prise Salz

Für die Füllung:

100 g Tomaten, getrocknete

35 g Parmesan

200 g Mozzarella

3 EL Semmelbrösel

1 Handvoll Petersilie

1 kleines Ei

Salz und Pfeffer

Aus den Nudelteigzutaten mit der Hand einen Teig kneten, bis er sich schön geschmeidig anfühlt und gut von der Schüssel löst. Bei Bedarf etwas Wasser oder Mehl zugeben.

Kurz rasten lassen.

Für die Füllung die getrockneten Tomaten gut abtropfen lassen und mit dem Mozzarella sehr klein hacken. Den Parmesan fein reiben. Die Petersilie waschen und ebenso fein hacken, einige Blätter zur Deko aufbewahren. Tomaten, Mozzarella, Parmesan, Petersilie und Semmelbrösel in einer Schüssel mit dem Ei vermischen und die Füllung gut salzen und pfeffern.

Die Arbeitsfläche leicht bemehlen und den Nudelteig halbieren. Eiklar verquirlen und beiseite stellen. Die erste Teighälfte mit dem Nudelwalker hauchdünn ausrollen und mit einem Messer, Nudelrädchen oder Ausstecher den Teig in Rechtecke oder eine andere Form schneiden. Jeweils einen Teelöffel der Füllung in die Mitte der ausgestochenen Form setzen und den Teig rundum mit Eiklar bepinseln. Den

Nudelteig über der Füllung zusammenschlagen und mit dem Eiklar zusammendrücken. Den Vorgang mit der zweiten Teighälfte wiederholen, bis alles aufgebraucht ist.

Eine Hälfte der Ravioli mit Bärlauchpesto und Ricotta füllen.

Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen, die Ravioli hinein geben, einmal aufkochen lassen und dann etwa 5 min ziehen lassen.

Die fertigen Ravioli kurz in gebräunter Butter schwenken und warm auf Tellern mit Ruccolasalat

und halbierten Kirschtomaten anrichten.