



ORF extra

Rote-Bete-Ravioli mit Zitronen-Ricotta-Mohn-Füllung

Auch ohne rosarote Brille sind diese Ravioli ein Farbspektakel – Rote-Bete-Saft machts möglich. Statt Brunnenkresse passen auch Rucola, Portulak oder Babyspinat ganz wunderbar zur frischen Füllung aus Mohn und Zitrone.

FÜR DEN TEIG:

150 g Pastamehl (Type 00) plus etwas zum Bearbeiten
65 ml Rote-Bete-Saft
2 EL Olivenöl
¾ TL Salz
1 Msp. frisch geriebene Muskatnuss

FÜR DIE FÜLLUNG:

50 g Parmesan
1 Ei
175 g Ricotta
1 TL Bio-Zitronenabrieb
1 EL gemahlener Mohn
Salz
frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer

AUSSERDEM:

½ Bund Brunnenkresse (ca. 50 g)
30 g Butter
etwas Zitronensaft
frisch geriebener Parmesan
frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten zu einem elastischen Nudelteig verkneten. In Folie gewickelt 1 Stunde ruhen lassen.

Für die Füllung den Parmesan fein reiben. Das Ei trennen, Eiweiß für später beiseitestellen. Eigelb mit den übrigen Zutaten verrühren.

Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine oder dem Nudelholz zu zwei sehr dünnen Bahnen (ca. 50 x 15 cm) ausrollen. Die Arbeitsfläche dabei etwas bemehlen, sodass der Teig nicht kleben bleibt. Die Füllung in 18 kleinen Häufchen gleichmäßig auf der einen Teigbahn verteilen, rundherum mit etwas Eiweiß bepinseln. Dann mit der zweiten Teigbahn bedecken und um die Füllungen herum vorsichtig andrücken.

Die Ravioli mit einem gewellten Teigrädchen ausschneiden und auf ein mit Mehl bestäubtes Küchentuch legen.

Die Brunnenkresse putzen, von den dicken Stielen befreien, waschen und trocken tupfen. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen.

Die Ravioli in einem großen Topf mit siedendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen. Vorsichtig abschöpfen, dann mit der flüssigen Butter und 1 Spritzer Zitronensaft beträufeln. Mit der Brunnenkresse, frisch geriebenem Parmesan und Pfeffer anrichten.