

Ravioli

Zutaten:

Ravioliteig:

300 g Hartweizengries

1 Ei

1 TL Öl

1 TL Salz

Füllung:

Zitronenschale

4 Stängel Petersilie, gezupft

400g Ricotta

1 Ei

1 TL Salz

1 Prise Pfeffer

100 g Tuma Persa Käse

Lamm-Tomaten-Ragout:

1 Knoblauchzehe

30g Zwiebeln

20 g natives Olivenöl

600 g Faschiertes vom Lamm

300 g gestückelte und Staudensellerie und Karotten

400 g passierte Tomaten und 2 EL Tomatenmark

Frische Kräuter (Salbei, Thymian, Rosmarin und Lorbeer)

100 ml Wasser

2 Stängel Petersilie, gezupft

1 ½ TL Salz

Parmesan, gerieben

Zubereitung:

Mit dem Ragout beginnen. Faschiertes anbraten und in zweiter Pfanne Zwiebeln, Karotten Staudensellerie und Knoblauch anbraten. Fleisch zum Gemüse hinzufügen. Tomaten und Tomatenmark dazu. Salz und Pfeffer und frische Kräuter dazu.

Für den Ravioliteig Hartweizengries mit Ei verrühren, Wasser dazu, gut durchkneten und eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

In der Zwischenzeit Ricotta mit Tuma Persa Käse vermengen und Majoran, Salz, Pfeffer und Olivenöl dazugeben.

Den fertigen Ravioliteig in 1 mm dicke Platten ausrollen, mit Wasser anfeuchten und auf einer Teigplatte die Käsefüllung mit einem Spritzbeutel verteilen.

Die Ravioli 4 Minuten in Salzwasser kochen und danach in einer Pfanne in Butter schwenken. Zum Anrichten das Ragout auf den Ravioli verteilen und mit saisonalem Gemüse dekorieren, zerlassene Butter darüberträufeln und mit Kresse verfeinern.