



Musi-Stars kochen zuhause

Marco Ventre, der Frontmann seiner gleichnamigen Band „Marco Ventre & Band“ kocht Italienische Ravioli a la Nonna

Das sind selber gemachte Ravioli aus der Heimat meines Vaters, der „Region Basilikata“ in Süditalien. Meine Mama, die wir Nonna (Oma) nennen, macht sie noch nach Original-Rezept ihrer Schwiegermutter. Eine spezielle Speise, die es nur zu besonderen Anlässen bei uns gibt, weil Nonna das alles von Hand macht. Vom übrig gebliebenen Teig, der nicht mehr für die Ravioli verwendet wird, macht sie noch dickere Spaghetti, ähnlich wie Nudeln.

Zutaten:

Teig:

1kg glattes Mehl

2 Eier

Salz

Etwas Olivenöl

Etwas Wasser

Fülle:

1 kg Ricotta

2-3 Eier

Etwas geriebener Käse

Zubereitung:

Teig:

Mehl, Eier, Salz, Olivenöl und Wasser zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und im Kühlschrank 1/2 Std. rasten lassen.

Inzwischen die Fülle zubereiten. Dazu Ricotta, Eier und den Käse gut vermischen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf der bemehlten Arbeitsplatte oder einem großen Küchenbrett ausrollen. Mit dem Löffel die Fülle zu kleinen Häufchen auf den Teig auftragen und mit dem restlichen Teig darüber einschlagen. Nun mit einer runden Ausstechform Kreise ausstechen. Den Rand mit einer Gabel oder mit den Fingern sanft festdrücken.

Die Ravioli in Salzwasser 5-6 Minuten köcheln lassen. Anschließend mit Tomatensauce servieren.