



*Beispielfoto*

### **Musi-Stars kochen zuhause**

### **Schlagersängerin Monika Martin kocht ein vegetarisches Weihnachtsmenü: Weinschaumsuppe und Ravioli mit Ziegenfrischkäse und Ricotta**

#### Zutaten:

Für 4 Personen

#### **Weinschaumsuppe**

500ml Rindsuppe  
375ml Weißwein (Traminer, Grüner Veltliner, Riesling)  
250ml Schlagobers  
4 Eidotter  
Salz, Muskatnuss, Zimt  
2 Scheiben Toastbrot  
Butter

#### **Für die Ravioli mit Ziegenfrischkäse und Ricotta**

Teig:  
400g Mehl (Pastamehl)  
Salz  
2 Eier

Quelle: ORF extra

Safran gemahlen  
100ml Wasser

Füllung:

250g Ziegenfrischkäse  
250g Ricotta  
Geröstete Pinienkerne  
250g getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)  
Butter  
Parmesan

Zubereitung:

### **Weinschaumsuppe**

Suppe und Wein einige Minuten köcheln. Hitze reduzieren, dass die Suppe nicht mehr kocht. Obers mit den Eidottern verquirlen, mit dem Schneebesen zügig in die Suppe rühren. Die Suppe darf nicht mehr aufkochen, da sonst das Ei gerinnt.

Suppe mit Salz, Muskat und einer Prise Zimt würzen. Unmittelbar vor dem Servieren mit einem Stabmixer schaumig aufschlagen.

Toastbrot würfelig schneiden, in aufgeschäumter Butter knusprig braten. Suppe mit gerösteten Weißwein-Brotcroûtons als Einlage servieren.

### **Ravioli, gefüllt mit Ziegenfrischkäse und Ricotta**

Aus Eiern, Pastamehl, Wasser, Safran und Salz einen geschmeidigen Teig kneten. Den Teig 30 Min. in einer mit einem sauberen Küchentuch abgedeckten Schüssel ruhen lassen.

Inzwischen alle Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten und die Füllung zubereiten. Dazu Ricotta, Ziegenfrischkäse, die abgetropften getrockneten Tomaten und 60g Pinienkerne mit einem Mixstab fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine dünn (Stärke ca. 5 von 9) ausrollen. Mit einem Glas oder einem Nudelausstecher runde Formen ausstechen. Jeweils einen TL Füllung in die Mitte der Ravioli setzen. Die Ravioli zuklappen und die Ränder mit einer Gabel festdrücken. So fortfahren, bis der gesamte Teig und die gesamte Füllung aufgebraucht ist.

Die Ravioli nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes und mit Pastamehl bestreutes Blech legen. So lösen sie sich nachher wieder besser.

Die Butter in einem großen Topf schmelzen lassen, warmhalten, nicht bräunen. Den Parmesan reiben.

Wasser in einem großen Topf aufkochen. Wenn das Wasser kocht, die Ravioli hineingeben und die Temperatur herunterschalten. Das Wasser soll nur noch siedend, nicht kochen. Die Nudeln ca. 3-5 Min. kochen. Wenn sie an die Oberfläche kommen, sind sie fertig.

Jetzt werden die Ravioli in tiefen Tellern angerichtet, mit geschmolzener Butter, Parmesan und Pinienkerne bestreut und serviert.

**Tipp:**

Die Ravioli noch mit getrockneten und abgetropften Tomaten garnieren.