

ROTE RÜBEN RAVIOLI

Zutaten für 40 bis 50 Stück

NUDELTEIG

300 g Weizenmehl (00 oder griffig)
2 Eier
60 ml Rote Rüben Saft

FÜLLUNG

250 g Ziegenfrischkäse
Zeste von 1 Zitrone
1 Handvoll frische Kräuter
50 g Pecorino
25 g Pinienkerne
Salz
Pfeffer
Muskatnuss

WALNUSS SAUCE

200 g Walnüsse
2 EL Olivenöl
30 g Pecorino
125 ml Vollmilch
125 ml Schlagobers
1 TL Salz
1 Prise schwarzer Pfeffer

NUDELTEIG

Den Teig mehrere Minuten kneten. Nach Bedarf mehr Mehl oder Flüssigkeit dazugeben. Der Teig soll eher fest sein.

30 min zugedeckt bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

FÜLLUNG

Käse reiben. Nüsse und Kräuter fein hacken. Alle Zutaten miteinander vermischen. Die Füllung soll nicht zu flüssig sein.

RAVIOLI

Pastateig sehr dünn ausrollen. Mehrere lange Streifen Nudelteig vorbereiten. Auf den Teig in die Mitte, mehrmals nebeneinander zirka 2 TL Füllung geben. Rund um die Füllung etwas Eiweiß streichen. Einen zweiten Streifen Nudelteig auf die Füllung legen, mit den Fingern fest andrücken. Ravioli ausstechen mit einem Ravioliausstecher oder Keksausstecher. Die fertigen Ravioli gut bemehlen, damit sie nicht zusammenkleben. Die Ravioli sind Kühlschrank für 3 Tage haltbar, alternativ einfrieren.

Ravioli im kochenden Salzwasser für 1 bis 2 Minuten wallend kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

WALNUSS SAUCE

Walnüsse in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Einige Minuten kochen, bis sie weich sind. Nüsse abseihen. 2 EL gekochte Nüsse zur Seite geben, restliche Nüsse in eine Schüssel mit Olivenöl, Parmesan, Milch und Schlagobers geben. Mit einem Stabmixer fein pürieren. Salzen und pfeffern.