

Mediterrane Tomaten-Ravioli

mit Basilikumsauce

Ein Rezept von Lena Fuchs (Mein leckeres Leben) im Auftrag für Gmundner Keramik



Für die Füllung:

- 250 g Ricotta (oder cremiger Topfen)
- 120 g Frischkäse
- 2 TL Tomatenmark
- 1 Eidotter
- ½ Bio-Zitrone, Abrieb
- 2 Stangen Frühlingszwiebel
- 120 g Schafskäse oder Ziegenkäse
- 50 g Parmesan, frisch gerieben
- 150 g getrocknete Tomaten, in Olivenöl
- 50 g feine Dinkel-Brösel
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Eiklar zum Bestreichen

Für die Ravioli:

- 300 g griffiges Mehl
- 3 Eier
- 2 EL Olivenöl
- 2-3 EL kaltes Wasser
- 1 TL Salz

Für die Sauce:

- ½ Bund Basilikum
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 150 ml Schlagobers
- Salz, Pfeffer aus der Mühle



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L



Zubereitung

Für den Nudelteig:

1. Das Mehl, die Eier, das Olivenöl, Salz und das Wasser zu einem glatten, elastischen Teig kneten.
2. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung:

1. Die getrockneten Tomaten in kleine Stücke schneiden. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Ricotta (oder Topfen) mit Frischkäse, Tomatenmark, getrocknete Tomaten, Frühlingszwiebel, Eidotter, Parmesan, Brösel, Schafskäse und Zitronenabrieb vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Jetzt werden die Ravioli gefüllt und geformt

1. Den Nudelteig kurz durchkneten, halbieren und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche beide Teighälften dünn ausrollen.
2. Mit einem Glas oder einem runden Ausstecher Kreise aus dem Teig ausstechen (etwa 7–8 cm Durchmesser). Die Teigreste wieder zusammenkneten und ausrollen.
3. Jeweils einen gehäuften Teelöffel der Füllung auf die Hälfte der Teigkreise geben. Die Ränder mit Eiklar bestreichen. Je einen Teigkreis auf die Füllung legen und die Ränder festdrücken.
4. Die fertigen Ravioli auf eine bemehlte Platte legen oder einfach auf der bemehlten Arbeitsfläche bis zum Kochen liegen lassen.

Für die Sauce:

1. Schalotte und Knoblauchzehe fein hacken und in Olivenöl in einem kleinen Topf anschwitzen.
2. Mit 50 ml Weißwein (oder Gemüsebrühe) und Schlagobers und aufgießen. 2 Minuten leicht köcheln lassen. Basilikum, Salz und Pfeffer zugeben und die Sauce pürieren bzw. aufmixen.

Jetzt Ravioli kochen

1. In einen großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Das Wasser soll nur leicht siedeln.
2. Die Ravioli darin ca. 4–5 Minuten leicht kochen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen.
3. Etwas Olivenöl in einer großen Pfanne leicht erhitzen und die Ravioli einmal darin schwenken.
4. Die Ravioli gleich auf den Tellern anrichten, mit etwas Basilikum-Sauce beträufeln. Nach Belieben mit frischen Kirschtomaten und gebratenen grünen Spargelstücken servieren.



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID-Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstrasse 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

