

Jaqueline Amirfallah
Walnuss-Ravioli mit Granatapfelsauce

Mittwoch, 21. November 2018
Zutaten für 4 Personen

Dauer: ca. 1,5 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Asia & Weltküche, Vegetarisch

Zutaten:

200 g Weizenmehl (Type 405)
200 g Hartweizengrieß
¼ TL Salz
1 Ei
1 Eigelb

Für die Füllung:

200 g Walnüsse
2 weiße Zwiebeln
etwas Butterschmalz
etwas Salz
etwas Kreuzkümmel
1 EL Frischkäse
etwas Kurkuma
200 ml Persische Granatapfelmelasse (z. B. aus dem orientalischen Lebensmittelgeschäft)
375 ml Gemüsebrühe

Außerdem:

1 Eiweiß
½ Granatapfel
1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

1. Mehle und Salz in eine Rührschüssel mischen. Ei, Eigelb und soviel Wasser (ca. 75 ml) unterkneten, dass ein geschmeidiger, fester Nudelteig entsteht. Den Nudelteig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten ruhen lassen.
2. Die Walnüsse fein hacken.
3. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Hälfte der Zwiebelwürfel darin anbraten. Die Nüsse zugeben und mitbraten. Mit Salz und Kreuzkümmel würzen, kurz abkühlen lassen. Dann den Frischkäse unter die Masse rühren.
4. Übrige Zwiebeln ebenfalls in etwas Butterschmalz anbraten. Kurkuma zugeben und mit der Granatapfelmelasse und Gemüsebrühe aufgießen und kräftig einkochen lassen.
5. Den Nudelteig portionsweise mit einer Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen. 6. Auf der Hälfte der Bahnen jeweils mit etwas Abstand zueinander die Füllung in kleinen Häufchen verteilen. Zwischenräume mit Eiweiß dünn bestreichen.
7. Mit jeweils einer weiteren Teigbahn bedecken. Zwischenräume andrücken, dabei mit eingeschlossene Luft mit ausdrücken.

8. Teigbahnen in Ravioli schneiden.

9. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Die Ravioli darin portionsweise gar ziehen lassen. Sobald sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser heben, abtropfen lassen.

10. Den Granatapfel aufbrechen, die Kerne auslösen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

11. Die Sauce mit Salz und Zucker abschmecken. Jeweils etwas Sauce auf vier vorgewärmten Tellern verteilen. Ravioli darauf anrichten. Mit Granatapfelkernen und Schnittlauch bestreuen und servieren.

Pro Portion: 810 kcal / 3650 kJ

107 g Kohlenhydrate; 22 g Eiweiß; 40 g Fett