

Theresa Baumgärtner  
Winterliche Ravioli mit zweierlei Füllung

Montag, 2. Dezember 2019  
Rezept für 4 Personen

**Dauer: 1,5 Stunden**  
**Schwierigkeitsgrad: Mittel**  
**Feine Küche, Pasta, Vegetarisch**

#### Zutaten:

##### Für den Nudelteig:

225 g Weizenmehl, doppelgriffig  
75 g Hartweizengrieß  
etwas Salz  
3 Eier

##### Für die Füllungen:

40 g Walnusskerne  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
100 g Champignons  
4 Zweige Thymian  
2 EL Olivenöl  
2 TL Thymianhonig  
etwas Salz  
etwas Pfeffer aus der Mühle  
250 g Ricotta  
100 g Rote Bete, gegart und geschält

##### Außerdem:

etwas Dinkelmehl zum Ausrollen  
3 Stängel Salbei  
75 g Butter  
60 g Parmesan oder ital. Hartkäse am Stück

##### Zubereitung:

1. Für den Nudelteig Mehl, Grieß und 1 Prise Salz in der Rührschüssel einer Küchenmaschine mischen.
2. Die Eier zugeben und alles mit dem Knethaken zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Ist der Teig zu trocken, noch wenige Esslöffel kaltes Wasser zugeben, ist er zu klebrig noch etwas mehr Mehl unterkneten.
3. Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen.
4. Inzwischen für die Füllungen die Walnüsse fein hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten, anschließend auf einem Teller abkühlen lassen.
5. Zwiebel schälen und fein würfeln, Knoblauch schälen und fein reiben. Champignons putzen und in feine ca. 5 mm große Würfel schneiden.
6. Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen.
7. In einer Pfanne etwa 1 EL Olivenöl erhitzen und die Hälfte der Zwiebelwürfel darin andünsten. Die Pilze, jeweils die Hälfte vom Thymian und Knoblauch zugeben und mit andünsten. Alles mit etwas vom Honig, Salz und Pfeffer würzen.



8. Anschließend die Pfanne vom Herd ziehen und jeweils Hälfte Ricotta und Nüsse unter die etwas abgekühlten Pilze mischen.
9. Für die zweite Füllung die Rote Bete in 5 mm große Würfel schneiden. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die restlichen Zwiebeln darin anschwitzen, jeweils restlichen Knoblauch, Thymian und Honig zugeben und Rote Bete untermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
10. Anschließend die Pfanne vom Herd ziehen und jeweils restlichen Ricotta und Walnüsse unter die Rote Bete mengen.
11. Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz in sehr dünne Bahnen ausrollen und auf einer bemehlten Fläche auslegen. Mit einer runden Ausstechform oder einem Glas Teigkreise (Durchmesser ca. 7 cm) ausstechen.
12. Die Füllungen jeweils mit einem Teelöffel auf der Hälfte der ausgestochenen Teigkreise mittig verteilen. Den äußeren Rand der Teigkreise mit Wasser bepinseln und jeweils einen ungefüllten Teigkreis auf die Raviolifüllung setzen und am Rand gut festdrücken.
13. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Ravioli darin portionsweise ca. 3 Minuten kochen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einem Schaumlöffel (Siebkelle) aus dem Kochwasser heben. Ravioli auf ein Blech geben und abtropfen lassen.
14. Salbei abrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Salbeiblätter in feine Streifen schneiden.
15. In einer Pfanne etwas Butter schmelzen, einige Salbeistreifen zugeben und portionsweise die Ravioli in der Salzeibutter schwenken, beiseitestellen und warmhalten. Die restlichen Ravioli ebenso zubereiten.
16. Parmesan frisch hobeln oder reiben. Ravioli mit Parmesan bestreut anrichten.

Pro Portion: 760 kcal / 3195 kJ  
62 g Kohlenhydrate, 26 g Eiweiß, 45 g Fett