

heute gibt es...

Ravioli ripieni di Mediterraneo



Ingredienti: (Per 4 persone)

Teig:

- 400g Mehl
- 1TL Salz
- 3 uova
- 4 EL Wasser

Füllung:

- 2 Auberginen
- 800g Spinat
- 8 Frühlingszwiebeln
- po 'di olio d'oliva
- 12 getrocknete Tomaten
- 2 gepresste Knoblauchzehen
- zwei handvoll frische Basilikumblätter (20g)
- 300g Frischkäse
- 2 EL geriebener Parmesan
- 50g Pinienkerne
- 1 uovo

Preparazione:

1. Mehl, Eier, Wasser und Salz zu einem glatten Teig verkneten und anschließend in Klarsichtfolie verpackt eine Stunde ruhen lassen.
2. Auberginen zur Hälfte schneiden, mehrmals mit der Gabel einstechen und bei ca. 160°C Umluft im Backofen schieben, bis diese innen weich sind (ca. 45 Minuten).
3. Anschließend Fruchtfleisch von Schale lösen und in Würfel schneiden.
4. Spinat putzen, waschen, tropfnass in einem Topf mit kochendem Salzwasser geben und zusammenfallen lassen. Herausnehmen – per ottenere il colore verde in ghiaccio-acqua per dare – sehr gut ausdrücken und fein hacken.
5. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und in etwas Olivenöl anschwitzen.
6. Aubergine, Spinat, getrocknete Tomaten (kleingeschnitten) hinzugeben und mit anbraten. Knoblauchzehe hineinpressen. Kräuter fein schneiden und untermengen.
7. Das Ganze von der Flamme nehmen, Frischkäse und Parmesan hinzugeben und untermischen.
8. Pinienkerne in einer Pfanne (ohne Öl) kurz anrösten. Anschließend unter die Masse geben und diese mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Nun den Nudelteig dünn auswellen bzw. falls vorhanden eine Nudelmaschine benutzen, sodass man ein Rechteck erhält.
10. Die Füllung auf dieses dünn verteilen. Hierbei den Teigrand aussparen und mit verquirltem Ei einpinseln.
11. Nun das Teigrechteck mehrmals von der längeren Seite her falten, so dass man am Schluss einen ca. 8cm breiten Streifen erhält.
12. Nun geht man folgendermaßen vor:
Zunächst wird eine der offenen Seiten mit dem Stil eines Holzhöhlöffels zusammengedrückt.

Jetzt arbeitet man sich von dieser Seite ausgehend vor, und unterteilt das Rechteck durch Eindrücken des Teiges mit dem Stil in einzelne Kissen, die jeweils 8x10cm groß sind.

Suggerimento: Il punto di pressione piuttosto fare un po 'più ampio, in modo da poter poi separare i ravioli l'uno dall'altro con una ruota di pasticceria, senza il ripieno viene fuori. Se questo dovesse accadere in ogni caso non si tratta di un giorno del giudizio ☐

13. In kochendes Salzwasser (oder Gemüsebrühe) die einzelnen Maultaschen geben und etwa 6 Minuten lang kochen.
14. Anschließend aus dem Wasser nehmen, in Streifen schneiden und mit etwas Öl und Zwiebel in einer Pfanne rösten.
fatto ☐