

heute gibt es...

## Ravioli con Radicchio



### **Zutaten: (für 2 Personen)**

#### **Für die Nudeln:**

- 200 g Semola Rimacinata (alternativ 100 g Mehl und 100g Hartweizengrieß)
- 2 Eier
- ein Schuss Olivenöl

#### **Für die Füllung:**

- 1 EL Olivenöl
- 1 Schalotte
- 100 g Radicchio
- 125 g Ricotta
- 50 g Parmesan
- Salz

#### **Für die Soße:**

- 200 ml Sahne
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zweige frischer Thymian
- 30 g Parmesan

#### **Für die Deko:**

- ein paar Blätter Radicchio

### **Zubereitung:**

1. Die Zutaten für den Nudelteig mit den Händen oder einer Küchenmaschine zu einem glatten, elastischen Teig kneten. Diesen anschließend in Frischhaltefolie wickeln und bei Raumtemperatur für 30 Minuten ruhen lassen.
2. Währenddessen wird die Füllung für die Ravioli zubereitet. Hierfür zunächst den Radicchio in feine Streifen schneiden und die Schalotte klein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die gewürfelte Schalotte darin glasig dünsten und die Radicchiostreifen hinzugeben. Diese etwa 5 Minuten braten und anschließend abkühlen lassen.
3. Sobald der Radicchio abgekühlt ist, diesen ganz fein schneiden, die Ricotta und den geriebenen Parmesan hinzugeben und zu einer glatten Masse rühren. Zum Schluss noch mit Salz abschmecken und die Füllung zur Seite stellen.
4. Für die Ravioli muss der Nudelteig ausgerollt werden. Dies könnt ihr entweder mit einem Nudelholz oder mit einer Nudelmaschine machen. Der Teig muss am Schluss so dünn sein, dass ihr eure Hand hindurch sehen könnt.

Tipp für Kitchenaid-Besitzer: Ich rolle für gefüllte Nudeln meinen Teig immer bis Stufe

Am besten rollt ihr zwei gleich lange Streifen Nudelteig aus, legt diese auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche und füllt diese, bevor ihr den restlichen Teig ausrollt. Ihr könnt natürlich auch den gesamten Teig mit der Nudelmaschine auswellen und anschließend alle Nudelplatten füllen. Wichtig ist, dass ihr in beiden Fällen den Teig, den ihr gerade nicht benutzt, abdeckt und somit

vor Austrocknung schützt!

5. Etwa walnussgroße Mengen der Füllung in Abständen von etwa 5 cm auf eine Nudelplatte verteilen.  
Ich persönlich fülle die Füllung gerne in einen Spritzbeutel, ihr könnt zum Verteilen aber auch einfach einen oder zwei kleine Löffel nehmen. Schaut, was euch lieber ist!
6. Zum Kleben benötigen wir kein Eiweiß, sondern lediglich Wasser. Dieses dünn um die Füllung pinseln.
7. Nun von einer Seite beginnend langsam eine zweite Nudelplatte auf die mit Füllung bestückte legen und den Teig dabei leicht andrücken, sodass die Nudelplatten gut zusammenkleben, in den Ravioli aber keine Luft bleibt.
8. Schließlich mit einem Teigrädchen die Ravioli schneiden und während der Zubereitung der Soße auf eine bemehlte Arbeitsfläche, mit einem Tuch abgedeckt, lagern.
9. Für die Soße den Knoblauch in kleine Würfel schneiden und gemeinsam mit der Sahne und dem Thymian bei mittlerer Hitze erwärmen. Sobald die Soße leicht nach Thymian schmeckt (nach etwa 5-8 Minuten) den geriebenen Parmesankäse hinzugeben, darin schmelzen und alles kurz aufkochen lassen. Zum Schluss noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.
10. Die Ravioli in kochendes Salzwasser für etwa 4 Minuten gar kochen und auf einem Teller mit etwas Soße und in Streifen geschnittenen Radicchio servieren.