

Gefüllte Ravioli und Olivenöl-Vinaigrette

75 Minuten

Zutaten

Für den Nudelteig: 65 g feiner Hartweizengrieß, 2 Eier Größe M, 130 g Weizenmehl, 1,5 EL Olivenöl, etwas Salz // Für die Füllung: 1, 5 Primello Minirollen Basilikum-Tomate, 1 EL Pinienkerne gehackt, 1 Ei zum Bestreichen // Für die Vinaigrette: 25 g Pinienkerne, 2 kleinere Fleischtomaten, einige Basilikumblätter, 5 EL Olivenöl, etwas Salz, etwas Pfeffer, etwas Zucker, 1 EL weißer Aceto Balsamico



So wird's gemacht

Grieß, Eier, Mehl, Öl und Salz mit einem Handmixer mit Knethaken zu einem Teig verarbeiten. Mit den Händen den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte gut durchkneten, zu einer Kugel formen und in Folie wickeln. Bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen. Für die Füllung die Primello Minirollen und Pinienkerne verkneten. Den Teig noch einmal durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsplatte zu einem sehr dünnen Teig-Rechteck ausrollen. Vier Teigstreifen von 8 cm Höhe schneiden, die Füllung mit einem Teelöffel im Abstand von 4 cm auf zwei Längsseite geben und mit verquirltem Ei rundherum bestreichen. Die anderen zwei Teigstreifen darüber klappen, um die Füllung herum fest zusammendrücken, mit einem Messer oder Teigrad trennen. Die Ravioli in reichlich heißem Salzwasser (nicht kochen) ca. 10-12 Minuten gar ziehen lassen. (eine Ravioli testen) und die restlichen mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen. // Für die Vinaigrette: Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne rösten. Pinienkerne, Basilikum, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker mit einem Schneidestab pürieren, mit Essig abschmecken. Tomaten vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die fertigen

Ravioli mit der Vinaigrette auf Tellern verteilen und mit Tomatenwürfel bestreuen.

Zubereitung



Primello

WESA Feinkost GmbH & Co. KG
Claus-Petri-Straße 3
D-31868 Ottenstein / OT Glesse

Tel.: +49 (0) 52 86 / 98 00 - 0
Fax : +49 (0) 52 86 / 98 00 - 62
info@wesa-feinkost.de