

Ravioli mit Ruccola-Pesto

- Thema:** Gramue kocht in Südtirol
Saison: schmeckt immer 😊
Besonderheit: Ravioli und Pesto „Handmade alla Gramue“
Zu Beachten: je milder und cremiger der Gorgonzola umso feiner der Geschmack

Zutaten / Einkaufsliste (für 2 Personen)

Für den Ravioliteig

- 200 g Mehl
- 2 Eier
- 1-2 EL Olivenöl

Für das Ruccola-Pesto

- 50 g Rucola
- ½ Bund Petersilie
- 30 g Walnüsse
- 50 g Grana Padano
- 3-4 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- n.B. Salz und Pfeffer

Ravioli Füllung

- 1 kleine Birne
- 200 g Gorgonzola e Mascarpone
- 50 g Walnüsse (grob gehackt)
- n.B. Salz und Pfeffer

Zubereitung

Ravioliteig:

Das Mehl, die Eier, das Olivenöl und eine Prise Salz zu einem Teig verkneten und bei Bedarf Wasser hinzugeben. Der Teig darf beim Kneten nicht an den Fingern kleben bleiben. Wenn der Teig noch zu „trocken“ ist noch etwas Olivenöl oder lauwarmes Wasser hinzugeben. Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und ca. eine halbe Stunde Ruhen lassen.

Rucola-Pesto:

Für das Pesto den Knoblauch grob zerteilen und gemeinsam mit dem Rucola, dem Petersil, sowie den Walnüssen und dem geriebenen Grana Padano, sowie ca. 3-4 EL Olivenöl in einem Multi-Zerkleinerer zu einem Pesto verarbeiten und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

Fülle für die Ravioli:

Den Gorgonzola mit den gehackten Walnüssen und der klein geschnittenen Birne zu einer cremigen Fülle verarbeiten und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

Den Ravioliteig dünn ausrollen und mit einer runden Form (Durchmesser ca. 5-7cm) ausstechen. Auf die runde Teigform einen Löffel der Fülle geben und mit einer zweiten Teigform zudecken und den Rand fest andrücken.

Die fertigen Ravioli in Salzwasser ca. 5 Minuten (je nach Dicke) al dente garen und gemeinsam mit dem Pesto servieren und nach Bedarf (in unserem Fall Walnüsse und Radieschen Sprossen garnieren.



Gutes Gelingen und Guten Appetit