

## Ravioli a la Provencale

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln, Küche

Zutaten für: 4 Portionen

250	Gramm	Mehl
4		Eier; getrennt (1)
1		Ei; (2)
1		Ei; (3)
1	Essl.	Oel
1	Essl.	Kaltes Wasser
1/2	Teel.	Salz
100	Gramm	Quark, trockenen
50	Gramm	Butter
		Salz
		Pfeffer, frisch gemahlen
1	Bund	Schnittlauch
1	klein.	Aubergine
2	klein.	Zucchini
1	klein.	Paprikaschote, gruen
1	klein.	Paprikaschote, rot
1	klein.	Paprikaschote, gelb
2		Schalotten
4	Essl.	Olivenoel
1/8	Ltr.	Rosewein, trocken
200	ml	Tomaten, passiert
100	ml	Fleisch- oder Wuerfelbruehe
2		Knoblauchzehen
1	Teel.	Kraeuter der Provence (Trockenkraeuter Mischung)

### Anleitung:

Das Mehl auf die Arbeitsflaeche sieben, in die Mitte eine Vertiefung druecken. 4 Eier (1) trennen, die Eigelbe, die ganzen Eier (2), kaltes Wasser, das Oel, Salz hineingeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und fuer ca. 30 Minuten in Haushaltsfolie gehuellt ruhen lassen. Den Quark mit der sehr weichen Butter, den Eiern (3), Salz und Pfeffer verruehren. Den Schnittlauch unter fließendem Wasser abbrausen, trockenschwenken und in Roellchen schneiden. Ebenfalls in die Quarkmasse ruehren. Den Nudelteig in zwei Teile schneiden und auf der leicht bemehlten Arbeitsflaeche mit dem Rollholz duenn ausrollen. Die Quarkmasse in einem Spritzbeutel mit Sterntuelle fuellen und in Abstaenden von ca. 4 cm Haeufchen aufspritzen. Die Zwischenraeume mit verquirltem Eiweiss bestreichen und die zweite Teigplatte daraufdruecken. Die Zwischenraeume mit einer Holzleiste oder einem Lineal fest andruecken. Dann, mit dem Teigraedchen Quadrate von 4x4 cm ausradeln.

In reichlich Salzwasser ca. 10 Minuten kochen, dann mit einem Schaumloeffel herausheben und gut abtropfen lassen.

Der Teig ruht, die Aubergine vorbereiten und waschen, in Scheiben schneiden und mit Salz bestreuen, damit die Bitterstoffe herausgezogen werden. Nach 10 Minuten mit Wasser abspuelen. Die Zucchini und den Paprika vorbereiten und waschen, den Paprika halbieren, von Stielansatz, Kerngehaeuse und Trennhaeuten befreien. Alles Gemuese in kleine Stuecke schneiden. Die Schalotten abziehen und fein wuerfeln.

Das Oel in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten anschwitzen, dann das restliche Gemuese zugeben und kurz duensten. Den Rosewein, die

## Ravioli a la Provencale

(Fortsetzung)

passierten Tomaten und die Bruehe angiessen, bei geschlossenem Deckel 15-20 Minuten koecheln lassen. Die fertigen Ravioli in diese Sauce geben, den abgezogenen Knoblauch dazupressen und mit den Kraeutern der Provence, Salz und Pfeffer wuerzen. Tip: Geschmeidig und damit ideal zum Ausrollen wird Nudelteig, wenn Ihr ihn zum Ruhen in einen leicht angewaermten Topf legt. Deckel auflegen.

Tip: Den Teig mit bemehlten Haenden bearbeiten, dann klebt er nicht.  
Pro Portion: 732 kcal = 3064 kJ.