

## Ravioli mit Kastanien - Zucchini - Füllung (Offene Ra ...

Kategorien: Teigware, Gefüllt, Nudeln, Gemüse

Zutaten für: 4 Portionen

### *FUER DEN NUDELTEIG*

---

220	Gramm	Hartweizen
80	Gramm	Dinkel
3		Eier
3		Eigelb
1/2	Teel.	Olivenoel
1	Prise	Meersalz

### *FUER DIE FUELLUNG*

---

2		Schalotten; in kleine -- Wuerfelchen geschnitten
2	Essl.	Olivenoel
2	Essl.	Butter
1	mittl.	Zucchini
250	Gramm	Kastanien; gekocht und -- geschaelt
250	ml	Rahm Kraeutersalz Schwarzer Pfeffer
3	Essl.	Olivenoel
20		Salbeiblaetter

### *REF*

---

-- Nach Marmite, 6/93,  
-- Christl und Gabi Kurz  
-- Umgew. von Rene Gagnaux

### Anleitung:

Hartweizen und Dinkel in der Getreidemuehle zu feinem Mehl mahlen (bzw. gleich beim Einkauf mahlen lassen), zusammen mit den uebrigen Zutaten fuer die Nudeln zu einem glatten Teig verarbeiten und in Klarsichtfolie eingehuellert mindestens 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Den Teig sehr duenn ausrollen und mit einer runden Ausstechform mit gewelltem Rand und etwa 10 cm Durchmesser pro Portion 2 runde Plaetzchen ausstechen.

Fuer die Fuellung die Schalottenwuerfelchen in heisser Olivenoel-Butter-Mischung glasig anduensten. Die Zucchini und die Kastanien in ca. 1 cm grosse Wuerfel schneiden, zu den Schalotten geben und kurz mitduensten, dann den Rahm dazugiessen und einige Minuten leise koecheln lassen. Die Fuellung mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Teigplaetzchen in kochendem Salzwasser, dem ein Tropfen Oel zugefuegt wurde, 'al dente' kochen (ca. 4 Minuten), mit einem Schaumloeffel herausheben, kurz abtropfen und sofort anrichten: Je 1 Nudelblatt in vorgewaermte tiefe Teller legen, die Fuellung daraufgeben und mit einem weiteren Nudelblatt bedecken. Die Salbeiblaetter in Olivenoel knusprig braten und mit dem Oel ueber die Ravioli giessen.

: O-Titel : Ravioli mit Kastanien - Zucchini - Füllung (Offene Ravioli)

## **Ravioli mit Kastanien - Zucchini - Füllung (Offene Ra ...**

(Fortsetzung)