

Rote - Beete - Ravioli mit Mohnbutter

Kategorien: Sauce, Nudeln

Zutaten für: 6 Portionen

100	Gramm	Butter
75	Gramm	Mohn
		Nudelteig
500	Gramm	Bete, rot
2	Essl.	Butter
100	Gramm	Ricotta-Kaese
2		Eier
100	Gramm	Semmelbroesel
		Salz
		Pfeffer

Anleitung:

Der Nudelteig fuer Ravioli:

Zutaten: 400 g Mehl 2 ganze Eier 2 Eigelb 1/2 TL Salz

Mehl auf die Arbeitsflaeche sieben, in die Mitte eine Kuhle machen und die Eier mit 1 TL Salz hineingeben. Vom Rand her die Eier mit dem Mehl vermischen. Nach Belieben noch einen Schuss Olivenoel dazugeben. So wird der Teig schoen elastisch und laesst sich ganz duenn ausrollen. Den Teig mit den Haenden etwa 10 min. gut durchkneten. Teig zu einer Kugel formen und mit einem Handtuch abgedeckt gut 10 min. ruhen lassen. Teig in 2-3 Portionen teilen. Jeweils 1 Portion zum Verarbeiten abnehmen, den uebrigen Teig wieder abdecken, damit er nicht austrocknet. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsflaeche mit dem Nudelholz duenn ausrollen oder den leicht mit Mehl ueberpuderten Teig durch die Nudelmaschine drehen. Die Kochzeit fuer frische Nudeln betraegt, je nach Groesse und Dicke, 1-3 min., etwas angetrocknete jeweils 1 min., trockene 5 min. laenger.

Fuer die Fuellung die roten Beten schaelen, wuerfeln und in der heissen Butter auf milden Feuer zugedeckt etwa 20 min. weich duensten. Abkuehlen lassen, gut abtropfen und mit Ricotta mixen. Eier und so viel Semmelbroesel untermischen, bis die Farce streichfaehig ist. Salzen und pfeffern.

Die Fuellung als kleine Haeufchen in regelmaessigen Abstaenden auf die eine Haelfte der Teigplatte setzen, mit der anderen Haelfte abdecken. Taeschchen ausstechen, in Salzwasser etwa 2-4 min. kochen.

Butter erhitzen, den Mohn darin schwenken, sofort ueber die in tiefen Tellern angerichteten Ravioli giessen. Eventuell etwas geraspelte rote Bete und Basilikum- oder Minzeblaettchen ueberstreuen.