

Bunte Regenbogen-Ravioli

VORBEREITEN

120
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für den Nudelteig

250 g Mehl
100 g Hartweizengrieß
3 Eier
1 Prise(n) Salz
1 Esslöffel Olivenöl
1 Eigelb

Für die Füllung

450 g Ricotta
50 g Parmesan
1 Ei
1 Teelöffel frischer Thymian (gehackt)
Salz, Pfeffer

Zum Färben des Teigs

3 Eier
1/2 Möhre
1/2 Teelöffel Safranfäden
30 g Brokkoli
50 g Spinat
3 Esslöffel Tomatenmark

Seine Gäste mit selbstgemachter Pasta zu begeistern, ist die eine Sache - ihnen dann aber auch noch Ravioli in fünf unterschiedlichen Farben zu servieren, eine andere. Spinat, Möhre oder Safran verleihen den Nudeln den farbigen Anstrich und eine Füllung aus Ricotta sorgt für herrliche Cremigkeit. Kostet ein klein wenig Zeit, die sich am Ende jedoch bezahlt macht.

- 1 -

Mehl, Hartweizengrieß, Eier, Salz und Öl in eine Schüssel geben. Zunächst mit einer Gabel verrühren und dann mit leicht angefeuchteten Händen auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

- 2 -

Während der Teig ruht, kannst du die Füllung zubereiten. Dazu das Ei leicht schlagen. Anschließend mit Ricotta, geriebenem Parmesan, klein gehacktem, frischem Thymian in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Frischhaltefolie abdecken und in den Kühlschrank stellen.

- 3 -

Nun die Zutaten zubereiten, mit denen du den Teig später einfärbst: Für orange Ravioli Möhren kochen und danach zusammen mit etwas Öl und 1 Ei pürieren (am besten mit einem Stabmixer). Für gelbe ein paar Safranfäden in 3 EL Wasser einweichen, für hellgrüne Brokkoli kochen und mit 1 Ei pürieren. Dunkelgrüne Ravioli erhältst du, wenn du Spinat blanchierst und dann mit 1 Ei pürierst. Für rote Ravioli brauchst du lediglich etwas Tomatenmark.

- 4 -

Wenn du mal richtig Eindruck schinden möchtest, sind diese kunterbunten Ravioli genau das Richtige für dich!

Nachdem du die einzelnen Zutaten zubereitet hast, den

Bunte Regenbogen-Ravioli

Nudelteig in 5 gleich große Stücke teilen und das jeweilige Püree, das Safranwasser oder das Tomatenmark in den Teig einkneten.

- 5 -

Dann mit dem Walzen beginnen. Dazu einen Teigball jeweils halbieren und mit den Händen zu einem flachen, ovalen Fladen formen und durch die bemehlte Walze geben. Danach das flache Stück falten, indem du den Teig einmal in der Mitte faltest, sodass er halb so lang ist. Mit der kurzen Seite erneut durch die Walze geben. Diesen Vorgang ca. 2-3 Mal wiederholen.

- 6 -

Danach die Walzenbreite verringern. Dabei von Stufe zu Stufe vorarbeiten. Stell zunächst die zweitschwächste Stufe ein und ziehe den Teig durch die Walze. Nach jedem Durchgang kannst du die Breite der Walzen verringern. Wenn deine Nudelplatten dabei zu lang werden, halbiere sie einfach mit einem Messer und arbeite etappenweise mit den einzelnen Teilstücken. Dabei nicht vergessen, die Walzen der Maschine immer wieder mit Mehl zu bestäuben, sonst klebt der Teig an ihr fest. Den gleichen Vorgang mit der anderen Hälfte wiederholen.

- 7 -

Am Ende sollte dein Ravioliteig eine Stärke von ca. 0,5 cm haben. Mit einem Messer die beiden Platten in gleich große ca. 10 cm breite Stücke schneiden. Jeweils 1 TL Füllung mit genügend Abstand nebeneinander auf eine Nudelplatte geben. Anschließend die Ränder mit Eigelb bepinseln. Das andere ausgerollte Nudelstück exakt darüber legen und den Teig mit den Fingern rund um die Füllungen leicht andrücken. Die einzelnen Ravioli mit einem Ausstecher herausstanzen.

- 8 -

Diesen gesamten Vorgang wiederholen, bis du all deinen Nudelteig in schöne bunte Ravioli geformt hast. Anschließend in einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli ca. 5-8 Minuten garen.