

Schokoladen-Ravioli

VORBEREITEN

90
Min.

ZUBEREITEN

6
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für den Nudelteig

300 g Mehl
35 g Kakaopulver
3 Eier
50 ml Wasser
2 Esslöffel Zucker für das Nudelwasser

Für die Füllung

230 g Mascarpone
2 Esslöffel Zucker
1 Teelöffel Vanille-Extrakt
1 Zweig(e) frische Minze

Nach dieser süßen Pastaspeise bist du mit Sicherheit im Dessert-Himmel angekommen. Eine Creme aus Mascarpone, Vanille und frischer Minze harmonisiert perfekt mit den selbstgemachten, schokoladigen Ravioli.

- 1 -

Mehl, Kakaopulver und Eier in einer Schüssel mit einem Handmixer verrühren. Nach und nach etwas Wasser dazu gießen, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

- 2 -

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und mit angefeuchteten Händen ca. 5 Minuten kneten und zu einem Ball formen. Anschließend in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

- 3 -

In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. Dazu frische Minze fein hacken. Mascarpone, 1 Ei, 2 EL Zucker, Vanille-Extrakt und Minze in einer Schüssel miteinander verrühren. Mit Frischhaltefolie abdecken und in den Kühlschrank stellen.

- 4 -

Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in 4 gleich große Stücke teilen. Die einzelnen Teile dann jeweils mit den Händen zu einem flachen, ovalen Fladen formen und durch die bemehlte Nudelwalze geben. Danach den Teig einmal in der Mitte falten. Mit der kurzen Seite erneut durch die Walze geben. Diesen Vorgang ca. 2-3 Mal wiederholen.

- 5 -

Danach die Walzenbreite verringern. Dabei von Stufe zu Stufe vorarbeiten. Zunächst die zweitschwächste Stufe einstellen und den Teig erneut walzen. 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.

- 6 -

Am Ende sollte dein Ravioliteig eine Stärke von ca. 0,5

Schokoladen-Ravioli

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. 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.

- 7 -

Diesen gesamten Vorgang wiederholen, bis du all deinen Nudelteig in schöne runde Ravioli geformt hast. Anschließend in einem großen Topf Wasser mit 2 EL Zucker zum Kochen bringen und die Schokoladen-Ravioli ca. 5-6 Minuten garen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und in einem Sieb kurz abtropfen lassen. Die Ravioli mit Vanille- oder Himbeersauce servieren.