

## Zweierlei Ravioli mit farblich korrespondierender Füllung

VORBEREITEN

105  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für ca. 40 Ravioli

1 große Rote Bete  
 400 g Weizenmehl (Typ 405)  
 2-3 Esslöffel Kurkuma  
 Salz  
 2 Esslöffel Olivenöl  
 300 ml Wasser  
 1 rote Zwiebel  
 Rapsöl  
 2 Esslöffel Zuckerrübensirup  
 1 getrocknete Lavendelblüten  
 1 Kümmel  
 Pfeffer  
 1/2 Hokkaidokürbis  
 1 Handvoll Haselnüsse  
 Mehl zum Ausrollen  
 hochwertiges Olivenöl  
 etwas Rote Bete-Kraut, gewaschen und grob gehackt

### Besonderes Zubehör

Einweghandschuhe  
 Nudelmaschine  
 Küchenmaschine

aufwendige Angelegenheit, die schnell zum Hobby ausarten kann. Wer Lust darauf hat, sollte über den Kauf einer Nudelmaschine nachdenken, da man die **Teigplatten mit dem Nudelholz** niemals so dünn hinbekommt. Ich habe es ein paar Mal versucht, mit dem Ergebnis, dass bereits ein Ravioli aufgrund seiner Dicke so sättigend war wie ein ganzer Teller Spaghetti.

Dieses Rezept besticht ganz besonders durch sein **Farbpiel**. Da jeder Nudelbastler anders arbeitet, lässt sich nur schwer kalkulieren, wie viele Ravioli es am Ende genau werden ...

Macht aber nichts. Aus **Teigresten** lassen sich fantastische **Lasagne-Platten** anfertigen, mischt man die zwei Farben, entstehen wahre Teig-Gemälde, die Ähnlichkeit mit diesen Wachsbildern haben, die es in touristischen Ballungszentren zu kaufen gibt.

Die **übrige Füllung** eignet sich übrigens als **Brotaufstrich**, als **Basis für Salatsaucen** oder zum **Verfeinern von Suppen**.

- 1 -

Für die nächsten Arbeitsschritte empfehle ich Einweghandschuhe. Erstens ist der Teig anfangs sehr klebrig und zweitens färben Rote Bete und Kurkuma stark ab.

- 2 -

Die Rote Bete schälen und im Mixer oder der Küchenmaschine zerkleinern. Durch ein feines Sieb oder ein Mulltuch abtropfen lassen und anschließend kräftig ausdrücken. Den Saft in einer Schüssel auffangen, er wird für den Teig benötigt. Das Rote Bete-Fleisch zur Seite stellen.

- 3 -

Gefüllte Pasta selbst zu machen, ist eine recht

## Zweierlei Ravioli mit farblich korrespondierender Füllung

Jeweils 200 g Mehl in jeweils eine ausreichend große Schüssel sieben.

- 4 -

In der ersten Schüssel die Kurkuma mit dem Mehl vermischen. Jeweils eine Mulde in die Mitte des Mehls formen und jeweils einen TL Salz auf den Mehlkranz streuen. 150 ml lauwarmes Wasser in die Mitte der Kurkuma-Mehlmischung geben und mit einer Gabel von der Mitte aus zu einem Teig verarbeiten.

- 5 -

Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche einige Minuten kräftig durchkneten. In Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank 1 Stunde kalt stellen.

- 6 -

Die Mulde in der zweiten Schüssel mit 150 ml vom Rote Bete-Saft auffüllen und ebenfalls mit der Hilfe einer Gabel und der schieren Muskelkraft zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Einwickeln, kalt stellen.

- 7 -

Für die rote Füllung die Zwiebel schälen und würfeln. Etwas Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel mit dem Rote Bete-Fleisch anbraten. Den Zuckerrübensirup dazugeben und auf niedriger Stufe leicht karamellisieren lassen.

- 8 -

Mit Lavendelblüten, Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken. Von der Platte nehmen und etwas abkühlen lassen. Dann fein pürieren. Falls Klümpchen bleiben, durch ein Sieb streichen und die Füllung in eine Spritztülle füllen. Ab in den Kühlschrank.

- 9 -

Für die gelbe Füllung den Hokkaido würfeln und in etwas Salzwasser weich kochen.

- 10 -

Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Beides in den Mixer geben, 2 EL Rapsöl dazu. Fein

pürieren, gegebenenfalls durch ein Sieb streichen, abschmecken und in eine Spritztülle geben. Abkühlen lassen.

- 11 -

Die Nudelmaschine montieren. Ein großes bemehltes Brett und die beiden Füllungen bereithalten.

- 12 -

Ein mandarinengroßes Stück Teig nehmen und zuerst mehrmals auf größter Stufe durch die Walze jagen, dazwischen falten. 4 bis 5 Mal wiederholen. Ist der Teig zu klebrig, etwas Mehl einkneten. Dann bis zur dünnsten Stufe durchwalzen (sollte die Maschine über 9 Stufen verfügen, bei 8 Schluss machen, das reicht).

- 13 -

Die Teigbahn auf dem Brett ausbreiten und mithilfe einer Ausstechform oder eines Glases Kreise ausstechen. Auf jeden Kreis mittig einen walnussgroßen Batzen Füllung setzen. Den Teig vorsichtig über die Füllung schlagen und mit einer Gabel ordentlich festdrücken. Sich so geduldig durch die großen Teigmassen arbeiten. Zu zweit geht's schneller. Aufpassen, dass genug Mehl auf dem Brett ist und die Ravioli beim Trocknen nicht festkleben!

- 14 -

In einem großen Topf Salzwasser zum Sieden bringen, die gefüllten Kunstwerke vorsichtig hineingleiten lassen, am besten nie mehr als 6 auf einmal. 2 bis 3 Minuten ziehen lassen, dann mit einer Schaumkelle herausfischen und in einem Nudelsieb abtropfen lassen.

- 15 -

Auf einem Teller anrichten, mit Olivenöl beträufeln und mit Rote Bete-Kraut bestreuen. Sauce würde das Geschmacksparadies hier nur töten. Erschöpft aufessen.