

Chicorée-Ravioli mit Walnusspesto

Zubereitungszeit: 90 min für 2 Personen - Ein Rezept von Hubert Hohler



Zutaten:

Für den Teig:

1 EL Olivenöl

1 Msp. Salz

1 Msp. Kurkuma

150 g gemahlener Vollkorn-Hartweizen

90 ml heißes Wasser

Für die Füllung:

150 g Chicorée

50 g Lauch

Knoblauchzehe

50 g Schafskäse

Salz/Pfeffer frisch gemahlen

Tymian

Für das Walnuss-Pesto:

200g Walnusskerne

50g Pinienkerne

100g Ricotta

40ml Walnuss- oder Olivenöl

1 Bund Petersilie

Salz/Pfeffer frisch gemahlen

Zubereitung:

Für den Teig Olivenöl, Salz und Kurkuma glatt rühren und zum Hartweizen geben, anschließend das heiße Wasser zugeben und alles ca. 5 Min. kneten. Mindestens 30 Min. in Folie eingewickelt ruhen lassen.

Für die Füllung den Chicorée und den Lauch in feine Streifen schneiden und mit dem gepressten Knoblauch in einer Pfanne andünsten. Den Schafskäse darüberreiben und in der Pfanne schmelzen lassen. Füllung mit Salz, Pfeffer und dem Thymian würzen.

Den Teig sehr dünn ausrollen und in zwei Teile teilen. Auf die erste Teigplatte im Abstand der Ausstecher kleine Häufchen der Füllung setzen. Die zweite Teigplatte darüberlegen, den Teig um die Füllung herum gut andrücken und dann Ravioli ausstechen. Die Reste des Teiges wieder zusammenkneten und erneut dünn ausrollen und füllen.

Für das Walnuss-Pesto die Walnuss- und Pinienkerne mithilfe einer Nussmühle oder Käsereibe fein reiben. Mit dem Ricotta glatt rühren und das Öl langsam unter ständigem Rühren einlaufen lassen, bis die gewünschte Konsistenz entstanden ist. Die Petersilie hacken, unterziehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ravioli entweder in klarer Gemüsebrühe oder in Salzwasser garen oder ohne vorheriges Kochen in Olivenöl anbraten.