



Ravioli mit Burrata und getrockneten Tomaten

Wie heisst es so schön. Ist die Katz aus dem Haus, tanzt die Maus.

Ok, etwas übertrieben der Spruch, aber ein klein wenig trifft er momentan für uns zu. Unsere Mädels sind alle drei im Lager. So sind wir während 10 Tagen „kinderlos“.

Wir freuen uns, wenn sie wieder nach Hause kommen. Doch ich gebe zu, ich genieße diese „kinderlose“ Zeit auch etwas um das zu tun, für das mir manchmal die Zeit fehlt.

So sind mein Mann und ich am Samstag-Abend wieder einmal in die Stadt gefahren um dort fein Essen zu gehen. Es gibt da ein Lokal, welches mir/uns sehr zu sagt. Uns passt die Atmosphäre und auch die Küche. Ja, ja, es ist die italienische Küche ;-)

Als Spezialität des Tages wurden Ravioli mit Burrata und getrockneten Tomaten serviert. Wir haben uns für diese Vorspeise entschieden.

Sie waren echt köstlich. So gut, dass ich sie zu Hause unbedingt auch zubereiten wollte.

So habe ich mich an die Arbeit gemacht. Einfach so unter der Woche ohne jeglichen Grund. Schliesslich braucht es für ein feines Essen nicht zwingend einen Grund.

Zutaten für 2 – 3 Personen – ergibt ca. 55 Stück.

Zutaten Teig

200 g Mehl
2 Eier
1 – 2 Esslöffel Wasser

Zutaten für die Füllung

150 g Burrata
100g Parmesan
70 g getrocknete Tomaten
40 g Pinienkernen
Salz und Pfeffer nach Bedarf

Zutaten für die Sauce

200 g Cocktailtomaten
1 Knoblauchzehe
3 EL geröstete Pinienkernen
Olivenöl

Zubereitung

Für die Ravioli habe ich meinen Teig selber zubereitet. Ist echt keine Hexerei.

Entweder man bereitet ihn in der Knetmaschine zu, oder auf ganz traditionelle Art und Weise von Hand.

Ich habe mich für die traditionelle Variante entschieden.

Mehl – ich habe ein Pizzamehl verwendet, was zugleich auch ein Pastamehl ist. Es ist ein Gemisch von Weissmehl und Hartweizengriess. Natürlich geht auch ein ganz normales Weissmehl.



Mehl auf eine saubere Arbeitsfläche geben und eine Mulde formen. Eier Aufschlagen und in die Mulde geben. Wasser dazu geben. Mit Hilfe einer Gabel die Eier Aufschlagen und immer wieder etwas vom Mehl nehmen. Solange verarbeiten, bis die Eier mit dem Mehl vermengt sind. Danach von Hand gut kneten bis einen elastischen Teig entsteht. In Folie einpacken und während ca. 30 Minuten ruhen lassen.

In dieser Zeit bereiten wir die Füllung zu.

Für meine Füllung gebe ich alle Zutaten in den Thermomix. Mixe sie während einige Sekunden auf Stufe 8. Fülle sie in einen Einwegspritzbeutel mit einer Lochtülle.

Natürlich geht die Zubereitung der Füllung auch ohne Thermomix, man sollte darauf achten, dass die Masse relativ fein geschnitten ist.

Nun geht es ans Formen der Ravioli.

Ich habe meinen Teig für die Ravioli auf der Arbeitsfläche mit einem langen Nudelholz ausgerollt. Der Teig sollte möglichst dünn ausgerollt werden.



Die Füllung auf den Teig verteilen. Die Ränder mit etwas Wasser befeuchten.

Mit der zweiten Teigplatte zudecken. Ich habe meine Ravioli rund ausgestochen. Natürlich lassen sie sich auch in Quadrate schneiden. Vor dem Schneiden mit Hilfe der Handkante die beiden Teige etwas zusammen andrücken.

Die geformten Ravioli auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche oder Tuch legen.

Bevor wir die Ravioli im Salzwasser kochen, bereiten wir die Sauce zu.

Cocktailtomaten waschen und halbieren. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Eine gequetschte Knoblauchzehe dazu geben. Cocktailtomaten beifügen und während einigen Minuten köcheln lassen. Die Tomaten sollen leicht aber nicht komplett zerfallen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Pfanne mit Salzwasser zum Kochen bringen. Ravioli portionenweise darin kochen. Sobald sie an die Oberfläche kommen aus dem Wasser nehmen und zur Sauce geben.

So weiterfahren, bis alle Ravioli gekocht sind. Die gekochten Ravioli vorsichtig aber gut mit der Sauce vermengen. Evtl. etwas Kochwasser zur Sauce geben. Geröstete Pinienkerne darüber verteilen.

In vorgewärmte Teller geben und geniessen.



... und hat man noch übrigen Teig? Dann einfach zu Nudeln verarbeiten

