



# RAVIOLI MIT RICOTTA & ROTEM PESTO

## Zutaten:

2 Personen:

### Ravioli:

- 180g Mehl
- 30g Hartweizengries
- 2 Eier
- 1 EL Olivenöl
- 2 TL Salz

### Füllung:

- 100g Ricotta
- 1 TL Tomatenmark
- 1 EL Rotes Pesto
- 30g geriebenen Parmesan
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer
- 30g Pinienkerne

### Soße:

- 1 kleine Knoblauchzehe
- Öl zum Anbraten
- handvoll frische Cherrytomaten
- 1 -2 EL Rotes Pesto
- 1 TL Tomatenmark
- 125ml Sahne
- (Pasta Wasser)
- Salz & Pfeffer
- Parmesan zum Garnieren
- Handvoll Pinienkerne

## So geht's:

- 1** Für den Ravioli-Teig die Zutaten mit dem Knethakenaufsatz verrühren, anschließend mit den Händen zu einem homogenen Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie verpacken und im Kühlschrank für mindestens 30min ruhen lassen.
- 2** Währenddessen die Füllung zubereiten: Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl kurz anbräunen. Den Ricotta mit dem Pesto, dem Tomatenmark, dem Ei und dem Parmesan verrühren, die Pinienkerne unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- 3** Den Ravioli Teig aus dem Kühlschrank nehmen und stückweise so dünn wie möglich ausrollen. Wer einen Pasta-Roller hat kann diesen verwenden, das ist etwas einfacher. Nun mit einem Glas oder einem Plätzchenausstecher (ich habe einen für Linzer Plätzchen verwendet) gleichgroße Kreise ausstechen.
- 4** Ein Eigelb mit etwas Wasser verquirlen, dann auf jeden zweiten ausgestochenen Kreis einen TL Füllung geben, den Rand leicht mit dem Eigelb bestreichen und einen zweiten Kreis auflegen. Die Raviolis am Rand zusammendrücken, sodass man kaum Luft einschließt. In Mehl wenden und beiseite legen.
- 5** Den Knoblauch fein hacken, Tomaten klein schneiden und Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Knoblauch und die Tomaten andünsten, das Tomatenmark kurz mit anbraten, dann Sahne und Pesto dazugeben und gut verrühren. Etwas einköcheln lassen.
- 6** Während die Sauce köchelt, die Ravioli in Salzwasser 2min kochen. Abtropfen lassen, eine Tasse des Pasta Wassers aufheben und die Raviolis beiseite stellen. Einen Schluck vom Pastawasser zur Sauce geben und köcheln lassen. Die Raviolis dazu, nochmal alles aufkochen, servieren und Parmesan darüberreiben

