

# Selbstgemachte Ravioli mit Frischkäse und Rucola im Video-Tutorial

**Von wegen zu aufwendig! Wer einmal selbstgemachte Ravioli gekostet hat, weiss, dass sich die Arbeit allemal lohnt. Wer noch nie Pasta selbst gemacht hat, folgt am besten der Schritt-für-Schritt-Anleitung des Video-Tutorials.**

Der italienischen Küche verdanken wir mehrere Hundert unterschiedliche Pastasorten. Auch gefüllt gibt es sie in unterschiedlichsten Ausführungen, wobei Ravioli und Tortellini die wohl bekanntesten sind. Aber worin besteht eigentlich der Unterschied zwischen den beiden? Während Ravioli zweilagige Teigquadrate oder Kreise mit meist gezacktem Rand sind, wird der Nudelteig bei Tortellini eingefaltet und soll der Legende nach vom Bauchnabel der Liebesgöttin Venus inspiriert sein. Die Füllung ist bei beiden oft ähnlich, wobei Tortellini tendenziell etwas öfters Fleisch enthalten.

Damit der leckere Inhalt aus Käse, Baumnüssen und würzigem Rucola richtig zur Geltung kommt, gibt es keine Sauce zu den Teigtaschen, sie werden einzig mit etwas Olio, Pepe und Parmigiano angerichtet.

## Teig

- 350 g italienisches Weizenmehl (am besten Typ 00) plus etwas zusätzliches Mehl zum Verarbeiten und Formen
- 4 Eigelbe
- 1½ TL Salz
- 1 EL Olivenöl
- Circa 1½ dl Wasser

## Füllung

- 150 g Kräuterfrischkäse
- 150 g Ricotta
- 60 g Baumnüsse, semi-fein gehackt
- 80 g Rucola, gehackt
- 1¼ TL Salz
- Etwas schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 40 g Parmesan, fein gerieben

## Fürs Finish

- Etwas hochwertiges Olivenöl
- Etwas geriebener Parmesan
- Etwas schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Teig

1. Mehl, Eigelbe, Salz und Olivenöl in einer Schüssel verreiben, nach und nach Wasser begeben, bis ein Teig entsteht. Je nach Mehl und Grösse der Eigelbe benötigt der Teig etwas mehr oder weniger Wasser. Er sollte fest, jedoch gut formbar sein.
2. Teig auf einer leicht bemehlten Fläche circa 6 Minuten von Hand kneten, bis er richtig geschmeidig ist. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
3. Gekühlten Teig auf einer leicht bemehlten Fläche nochmals kurz kneten. Danach entweder sehr dünn auswallen oder mit der Pastamaschine bearbeiten. Dafür eine kleine Menge Teig zu einem Rechteck formen und durch die breiteste Stufe der Walze laufen lassen; zusammenfalten und nochmals durch die gleiche Stufe laufen lassen. Diesen Prozess noch zweimal wiederholen, dabei darauf achten, dass die Teigstücke gut bemehlt sind, sonst kleben sie in der Walze fest.
4. Der Teig ist nun bereit, Schritt für Schritt die nächsten Stufen zu durchlaufen, wobei man mit der breitesten Stufe beginnt, dabei das Bemehlen jeweils nicht vergessen. Fertig ist der Teig, wenn er die gewünschte Dicke erreicht hat;

wir mögen ihn am liebsten so dünn wie möglich.

### **Füllung**

1. Alle Zutaten für die Füllung vermischen und abschmecken. ((Sollte an dieser Stelle eventuell noch das Füllen des Teigs beschrieben werden?))
2. Ravioli entweder mit dem Ravioliformer oder von Hand formen (siehe Video) und auf einem bemehlten Küchentuch auslegen, damit sie nicht festkleben.
3. Fertige Ravioli in leicht kochendem Salzwasser circa 3-4 Minuten garen, gut abtropfen und auf Tellern verteilen.

### **Finish**

1. Mit Olivenöl beträufeln und mit Parmesan und Pfeffer bestreuen.

**Zubereitungsdauer: circa 2 Stunden**