Rote Rüben Ravioli mit Kräuter-Ricotta Füllung

60—75 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Ravioli

300 g	Mehl, griffig
2 Stk.	Bio Eier
4 Stk.	Eigelb
80 ml	Rote Rübe Saft
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Für die Füllung

100 g	Ricotta
1 Stk.	Eigelb
50 g	Butter
10 Stk.	Salbeiblätter, frisch
	Parmesan
0.5 TL	Rosmarin geschnitten
0.5 TL	Salbei geschnitten
0.5 TL	Thymian gerebelt
1 Stk.	Meersalz jodiert grob
1 Stk.	Pfeffer bunt ganz

Zubereitung

1. Im ersten Schritt den rote Rüben Saft aufkochen und dann abkühlen lassen. Mehl in eine große Schüssel geben. Das Salz mit den Eiern verrühren und in das Mehl einarbeiten. Den Saft der roten Rübe nach und nach hinzugeben und gut einkneten. Es soll ein geschmeidiger Teig entstehen.
2. Den Teig mit Olivenöl einpinseln und in Frischhaltefolie einwickeln. Für eine Stunde rasten lassen. In der Zwischenzeit kann die Füllung zubereitet werden.
3. Ricotta mit dem Eigelb gut verrühren. Die Kräuter hinzugeben und mit Salz und buntem Pfeffer abschmecken. Auf die Seite stellen und etwas ziehen lassen.
4. Im nächsten Schritt den Teig in 2 gleich große Hälften teilen. Mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine auf 2 mm Dicke ausrollen. Mit einem Messer oder Pizza-/Raviolischneider die Ravioli Quadrate ausschneiden.
5. Auf eine Hälfte einen TL der Füllung platzieren und verstreichen. Dann die zweite Hälfte darauf geben und auf den Rändern zusammendrücken.
6. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und gut salzen. Die Ravioli für etwa 5 Minuten im heißen Wasser ziehen lassen.
7. Währenddessen kann die braune Salbeibutter zubereitet werden. Die Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen und so lange umrühren, bis diese eine braune Farbe und einen nussigen Geruch entwickelt. Gegen Ende die Salbeiblätter hinzugeben und knusprig braten.
8. Die Ravioli abseihen und anrichten. Braune Salbeibutter darüber geben und mit geriebenem Parmesan garnieren.