

Rote-Bete-Ravioli mit Käsefüllung

Zutaten

Für den Nudelteig:

200 g Mehl (Typ 405)
200 g Hartweizengrieß
1 TL Salz
150 ml Rote-Bete-Saft
2 EL Olivenöl
Ausstechform Herz

Für die Füllung:

150 g Schönegger Bauern-Frischkäse
150 g Schönegger Gipfelstürmer
3 EL Milch
5 Stängel Thymian
2 Stängel Rosmarin
Salz, Pfeffer

Etwas Schönegger Almbutter und Pinienkerne zum Anbraten.



Zubereitung

1. Für den Nudelteig das Mehl und den Hartweizengrieß in einer Schüssel vermengen. Salz, Olivenöl und Rote-Bete-Saft zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig zu einer Kugel formen, mit Klarsichtfolie bedecken und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. In einer Schüssel den Bauern-Frischkäse, den geriebenen Gipfelstürmer mit den gehackten Kräutern und der Milch zu einer cremigen Masse vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Den Teig halbieren und beide Hälften auf einer bemehlten Fläche mit dem Nudelholz jeweils zu einem 2-3 mm dicken Rechteck ausrollen.
5. Die Füllung in kleinen Häufchen und mit jeweils etwa 3 cm Abstand auf eines der Rechtecke geben. Die Zwischenräume um die Füllung herum mit Wasser bestreichen.
6. Die zweite Teigbahn darüberlegen, leicht andrücken und mit einem Herzausstecher die Ravioli ausstechen.
7. In einem großen Topf Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen und die Ravioli ca. 2-4 Minuten kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.
8. Ravioli abtropfen lassen und mit etwas Almbutter und den Pinienkernen in einer Pfanne schwenken und auf Tellern anrichten.