Ravioli mit Ricotta-Füllung und Tomaten-Soße

Für zwei Personen

Für die Ravioli:

150 g Mehl	150 g Hartweizenmehl	4 Eier
Meersalz		

Für die Füllung:

250 g Cherry Tomaten	1 Ei	150 g Ricotta
100 g Parmesan	100 g Ziegenhartkäse	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	3 Zweige Thymian	1 Muskatnuss
Pfeffer, Salz		

Für die Tomatensauce:

500 g Datteltomaten	2 Zehen Knoblauch	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
50 g Parmesan	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Für die Ravioli und die Füllung je einen Topf mit Wasser erhitzen. Das Mehl mit dem Hartweizenmehl, vier Eiern und etwas Salz vermengen, bis ein fester, glatter Teig entsteht. Den Ravioliteig durch die Nudelmaschine lassen und beiseite legen. Für die Füllung den Parmesan und den Ziegenhartkäse reiben. Anschließend die Tomaten waschen, vom Grün befreien und kleinschneiden. Die Kräuter kleinhacken und mit den Tomaten, dem Ei und dem Ricotta mischen. Anschließend den Parmesan und den Ziegenkäse untermengen und mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken. Den Ravioliteig auf der Arbeitsfläche dünn auswalzen. Anschließend Kreise aus dem Teig ausstechen und auf jeweils eine Kreishälfte mit Hilfe eines Löffels etwas von der Füllung platzieren. Die andere Teighälfte anschließend darüber klappen, festdrücken und mit einer Gabel am Rand leichte Zacken in den Teig eindrücken. Die Ravioli zusammen mit einer Prise Salz in das kochende Wasser geben und fünf Minuten kochen. Sobald sie aufsteigen, mit einem Schöpflöffel die Ravioli aus dem Wasser nehmen und in einem Sieb abtropfen lassen. Für die Sauce die Tomaten waschen, vom Grün befreien und kleinschneiden. Anschließend die Hälfte der Tomaten in einem Topf zehn Minuten im eigenen Saft kochen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Den Knoblauch abziehen und mit den restlichen Tomaten in der Pfanne anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen. Anschließend die Tomaten mit dem Knoblauch durch die Passiermühle zu den Tomaten in den Topf geben. Vier Blätter von dem Basilikum kleinhacken und anschließend unter die Sauce mischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Ravioli mit Ricotta-Füllung und Tomatensauce auf Tellern anrichten und mit etwas Parmesan und einem Basilikumblatt garnieren.

Cristina Galetti am 13. Oktober 2014