

Ravioli mit Gemüse-Ricotta-Füllung



Zubereitungszeit

90 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	360 kcal
Eiweiss:	13 g
Fett:	16 g
Kohlenhydrate:	41 g

Tipps zu diesem Rezept

- Statt Büscion und Ricotta nur 250 g Ricotta nehmen.
- Brack serviert die Ravioli je nach Saison unterschiedlich gefüllt und mit verschiedenen Saucen, z. B. aus Tomaten.

Zubereitung

1. Für den Teig eine Rührmaschine verwenden. Mehl und Salz in die Schüssel geben. Zuerst Wasser, dann Ei und Öl unter Rühren begeben. Zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt beiseitestellen.
2. Für die Füllung Aubergine würfeln. Mit Salz bestreuen, ca. 30 Minuten ziehen lassen. Kalt abspülen, sehr gut ausdrücken. Zwiebel hacken. Zucchetti würfeln. Im Öl 2-3 Minuten dünsten. Aubergine und Zwiebel zugeben, 2-3 Minuten mitdünsten. Mit Wein ablöschen. Gemüse weich kochen. Pürieren und auskühlen lassen. Ricotta, Büscion und Parmesan dazurühren. Salzen und pfeffern. Wenn die Masse zu weich ist, mit wenig Paniermehl verdicken.
3. Teig mit Pastamaschine portionenweise zu langen, ca. 2 mm dünnen Bahnen auswallen. Ei verquirlen. Die Hälfte des Teigs damit bestreichen. Füllung in einen Dressiersack mit grosser Tülle füllen. Auf den Teig mit genügend Abstand baumnussgrosse Häufchen spritzen. Mit restlicher Teigbahn decken. Ca. 3,5 cm grosse Ravioli ausstechen. Mit Mehl bestäuben, damit sie nicht kleben.
4. Ravioli in siedendem Salzwasser 2 Minuten köcheln lassen. Butter schmelzen. Basilikumblätter dazuzupfen. Ravioli mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben. In Butter schwenken. Sofort servieren.

Zutaten für 6 Portionen

100 g	Aubergine
	Salz
1	Zwiebel
300 g	Zucchetti
2 EL	Olivenöl
1 EL	Weisswein
150 g	Ricotta
100 g	Büscion (Ziegenfrischkäse)
1 EL	geriebener Parmesan
	Pfeffer
	Paniermehl nach Bedarf
1	Ei
	Mehl zum Bestäuben
20 g	Butter
2 Zweige	Basilikum

Teig

300 g	Weissmehl
1 Prise	Kräutersalz oder Salz
3 EL	heisses Wasser
1	Ei
0.5 EL	Olivenöl