



Käse-Walnuss-Ravioli mit Pesto Genovese

von Mario Kotaska

Zutaten (für sechs Portionen):

Nudelteig

300 g Weizenmehl Type 405
3 Eier (Größe M)
1 TL Olivenöl
1 Prise Muskatnuss
1 EL Wasser

Gorgonzola-Walnuss-Füllung

50 g Walnüsse
150 g Ricotta
150 g Gorgonzola dolce
1 Ei (Eigelb und Eiklar trennen)
Salz, Pfeffer
Muskatnuss

Pesto Genovese

2 Bund Basilikum (circa 60 g)
50 g Pinienkerne
2 Knoblauchzehen
70 g Parmesan, gerieben
140 ml natives Olivenöl
Grobes Meersalz

Sowie

Etwas Mehl zum Arbeiten
2 EL Butter zum Schwenken
Parmesan zum Garnieren
Basilikumblätter zum Garnieren

Zubereitung (circa 50 bis 60 Minuten - Ruhezeit Teig 30 Minuten):

Für den Nudelteig das Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Mulde formen. Die Eier, geriebene Muskatnuss, das Olivenöl und einen Esslöffel Wasser in die Mulde geben. Die Eier verquirlen und nach und nach das Mehl vom Rand her einarbeiten. Die Masse mit den Händen zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Der Teig sollte nicht mehr kleben, aber auch nicht zu trocken sein. Falls nötig, etwas Mehl oder einen weiteren Spritzer Wasser hinzufügen. Den Teig zu einer Kugel oder Rolle formen, in Backpapier wickeln und mindestens 30 Minuten ruhen lassen.



Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten und fein hacken. Ricotta, Gorgonzola und ein Eigelb dazugeben. Das Eiklar für später aufbewahren. Mit frisch geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Alles zu einer gleichmäßigen Masse für die Ravioli-Füllung verrühren.

Für das Pesto die Basilikumblätter abzupfen. Ein paar Blätter und etwas Parmesan fürs Garnieren zurückbehalten. Das übrige Basilikum, grobes Meersalz, trocken geröstete Pinienkerne, geriebenen Knoblauch, geriebenen Parmesan und das Olivenöl in einem Mörser zerstampfen oder in einem hohen Mixbecher mit dem Stabmixer zu einer cremigen Soße pürieren.

Den Nudelteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu sehr dünnen Teigbahnen ausrollen. Pro Bahn eine Hälfte mit Eiklar bestreichen, die Füllung in kleinen Portionen und mit gleichmäßigen Abständen daraufsetzen. Die andere Hälfte der Bahn vorsichtig darüberlegen und den Teig zwischen den Füllungen gut andrücken. Mit einem Teigrädchen oder einem Glas die Ravioli ausschneiden bzw. ausstechen und die Ränder fest zusammendrücken. Die geformten Ravioli bis zum Kochen auf ein bemehltes Küchentuch legen.

Einen großen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Darin bei mittlerer Hitze die Ravioli circa drei bis vier Minuten ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einem Schaumlöffel herausheben, gut abtropfen lassen und in zerlassener Butter schwenken. Das Pesto auf die Teller verteilen, die Ravioli darauf anrichten und mit frisch gehobeltem Parmesan und Basilikumblättern garnieren. Sofort servieren.

Nährwerte pro Portion:

753 kcal – 54 g Fett – 26 g Eiweiß – 42 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.

Käse kann tierisches Lab enthalten.