



Karamellierte Zwetschgenravioli mit Vanilleeis und Pflaumensoße

Zutaten (für vier Portionen)

Teig:

200 g Weizenmehl Typ 405
100 g Hartweizengrieß
2 Eigelbe
1 Ei
1 EL Olivenöl
1 - 2 EL Wasser
1 TL Orangengranulat

8 kleine Zwetschgen
3 EL Pflaumenmus

Eistreiche:

2 EL Milch
1 Eigelb

Kochwasser:

1 1/2 l Wasser
2 EL Zucker
1 EL Ingwerscheiben

2 EL gehackte Walnüsse
100 ml Orangensaft
2 EL Himbeersoße
1 1/2 EL Zimtzucker

4 Kugeln Vanilleeis
4 EL Pflaumensoße
Zesten von einer unbehandelten Orange
4 Minzkrönchen

Zubereitung (circa 40 Minuten)

Weizenmehl mit Hartweizengrieß, Eigelb, Vollei, Olivenöl, Wasser und Orangengranulat gut glatt verkneten, mit Klarsichtfolie einwickeln und am besten über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig auf mehlierter Arbeitsfläche dünn ausrollen, runde Scheiben ausstechen, den Rand mit Eistreiche (Milch und Eigelb verrührt) einpinseln. Halbierte Zwetschgen, mit Pflaumenmus gefüllt, mit Mus-Seite auf das Teigronde setzen, mit dem Teigrand überlappen, zusammenklappen, Rand mit dem Daumen oder Gabel gut andrücken. Ravioli in kochendes Zuckerwasser mit Ingwerscheiben einlegen und ziehen lassen, bis sie obenauf schwimmen.

Gehackte Walnüsse in etwas Orangensaft, Himbeersoße, Zimtzucker leicht karamellisieren. Ravioli mit Schaumkelle herausnehmen, in die vorbereitete Pfanne geben und darin baden. Eine Kugel Vanilleeis auf flachem Teller mittig anrichten, mit Pflaumensoße überziehen, Orangenzesten darauf verteilen, mit Minzekrönchen garnieren, Ravioli außenherum anrichten.

Nährwerte pro Portion

750 kcal – 34 g Fett – 16 g Eiweiß – 100 g Kohlenhydrate – 8 BE

Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.