



Safranravioli mit Basilikumtomaten und Wachtelei

Zutaten (für vier Personen)

200 g Mehl
100 g Hartweizengrieß
2 Eigelbe
1 Ei
2 Msp. Safran, gemahlen
2 EL Wasser
1 EL Olivenöl
Salz, weißer Pfeffer, Muskat

1/4 Bund Basilikum, frisch geschnitten
4 Tomaten, gewürfelt
3 EL geriebener Parmesan
1 EL Olivenöl
16 Wachteleier (im Glas)
16 Blattpetersilienblättchen

Eistreiche:

1 Eigelb
3 EL Milch

1 1/2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Garnitur:

150 g Kaviar nach Wahl

Zubereitung (circa 35 Minuten)

Mehl mit Hartweizengrieß, Eigelben, Ei, gemahlenem Safran, Wasser, Olivenöl, Salz, weißem Pfeffer und Muskat vermengen und zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln, über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Basilikum in Streifen schneiden, mit Tomatenwürfeln und geriebenem Parmesan vermischen, mit Pfeffer aus der Mühle würzen, etwas Olivenöl untermengen.

Teig auf mehlierter Arbeitsfläche dünn ausrollen und Rondells ausstechen. Tomatenwürfelmischung darauf häufeln, darauf ein Wachtelei setzen und ein Blättchen von Blattpetersilie darauflegen. Außenrand mit Eistreiche einpinseln, Ravioli-Rand etwas ausziehen und außen herum andrücken. Darauf achten, dass der Teig nicht zu trocken wird, deshalb immer abdecken. In leicht sprudelndem Salzwasser knapp fünf Minuten ziehen lassen. Mit Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen lassen. In heißem Olivenöl leicht anbraten, in tiefem Teller anrichten und mit Kaviar garnieren.

Nährwerte pro Person

600 kcal – 28 g Fett – 28 g Eiweiß – 63 g Kohlenhydrate – 5,2 BE

Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.