



Safranravioli mit Trüffelschinken auf Tomaten-Basilikumragout

Zutaten (für vier Portionen):

Teig:

150 g Mehl (Typ 405)
200 g Dinkelmehl (Typ 630)
1 Ei (L)
2 Eigelbe (L)
1 Msp. Safran oder Kurkuma
1 TL Trüffelöl (ersatzweise Olivenöl)
Salz, weißer Pfeffer
Lauwarmes Wasser nach Bedarf

Füllung:

120 g Trüffelschinken
60 g feine Schalotten
1 EL gehackte Blattpetersilie
1 Eigelb
2 EL Milch

Ragout:

3 Fleischtomaten (gehäutet und entkernt)
2 Frühlingzwiebeln in Ringe
3 EL Olivenöl
50 ml Tomatensaft
Salz, Pfeffer
Basilikum in Streifen
½ TL gehackten Knoblauch

Topping:

kleiner Bund Blutampfer, Lavendelblüten, kleine Salbeiblätter

Zubereitung (circa 40 Minuten):

Alle Zutaten für den Teig gut verkneten, bis ein elastischer, ausrollfähiger Nudelteig entsteht. Am besten den Teig schon am Vorabend herstellen, damit er sich entspannt. Zur Aufbewahrung in Folie einschlagen und kühlen.

Den Schinken und die Schalotten würfeln. Die Schalotten mit wenig Öl in der Pfanne glasig angehen lassen, den Schinken zugeben, mischen, mit Petersilie und Pfeffer verfeinern, dann abkühlen lassen.

Den Teig auf einem bemehlten Brett dünn ausrollen. Einen Kreis von etwa acht Zentimetern Durchmesser ausstechen und ringsum mit der Eistreiche (Eigelb und Milch) bepinseln. Auf die eine Hälfte etwas von der Schinkenfüllung geben, die andere Teighälfte darüber klappen, andrücken und mit der Gabel verschließen. In kochendes leichtes Salzwasser geben, aufkochen und in vier bis sechs Minuten durchziehen lassen. Gut abgetropft in der Pfanne mit wenig Olivenöl durchschwenken.



Für das Ragout Frühlingszwiebeln in Olivenöl kurz angehen lassen. Tomatenwürfel zugeben, durchschwenken, mit Tomatensaft angießen, kurz aufkochen und mit Salz, Pfeffer, Knoblauch sowie Basilikum oder Thymian verfeinern.
Tomatenragout auf Tellern verteilen, die Ravioli darauf trappieren und mit dem Topping dekorieren.

Nährwerte pro Portion:

557 kcal - 21 g Fett - 23 g Eiweiß - 71 g Kohlenhydrate - 6 BE