



Selbstgemachte Ravioli mit Süßkartoffelfüllung



Zutaten

Für den roten Teig:

50 ml	Rote-Bete-Saft
100 g	Hartweizengrieß
200 g	Salz
	Mehl

Für den hellen Teig:

100 g	Hartweizengrieß
	Salz
3	Eier
200 g	Mehl

Für die Füllung & das Topping:

	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Chiliflocken
2	Eier
	Salz
1	Knoblauchzehe
80 g	ganze Haselnüsse
200 g	Ziegenfrischkäse
120 g	Butter
1 kleines Bund	glatte Petersilie
400 g	Süßkartoffel

Rezeptinfo

Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Std. + 1 Std. Kühlzeit

pro Portion: 3245 kJ, 775 kcal, 98,6 g Kohlenhydrate, 22,4 g Eiweiß, 35,4 g Fett, 263 mg Cholesterin, 7,4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Du möchtest an Weihnachten nicht auf ein leckeres Pasta-Rezepte verzichten? Dann solltest du unbedingt unsere bunten Knallbonbon-Ravioli mit einer würzigen Süßkartoffel-Ziegenkäse-Füllung ausprobieren! Für unsere roten Ravioli wird der selbstgemachte Nudelteig einfach mit etwas Rote-Bete-Saft eingefärbt. Gefüllt werden unsere weihnachtlichen Knallbonbon-Ravioli dann mit einer Mischung aus Süßkartoffel, Petersilie, Knoblauch und Ziegenfrischkäse. Nachdem die Ravioli gefüllt sind, werden die Enden vorsichtig zusammengedreht und bekommen so die tolle Knallbonbonform. Kurz in siedendem Salzwasser kochen lassen und schon sind die weihnachtlichen Knallbonbon-Ravioli servierfertig. Getoppt werden unsere selbstgemachten Ravioli dann noch mit einer Haselnuss-Butter und gehackter Petersilie. Probiere unsere Knallbonbon-Ravioli unbedingt zu Weihnachten aus! So einfach geht's:

Step 1:

Für den roten Teig musst du zuerst das Mehl und den Grieß auf die Arbeitsfläche geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Dann 2 Eier, den Rote-Bete-Saft und das Salz in die Mulde geben. Nun alle Zutaten kurz mit der Gabel vermengen und dann mit den Händen für ca. 8 Minuten kräftig kneten, bis der Teig nicht mehr klebt. Dann kannst du den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Für den hellen Teig machst du das Gleiche. Nur statt des Rote-Bete-Safts gibst du ein drittes Ei in die Mulde und verknetest alles. Diesen Teig kannst du dann ebenfalls eingewickelt kaltstellen.

Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du die Füllung machen. Dazu die Süßkartoffeln schälen, würfeln und in wenig gesalzenem Wasser weichkochen. Dann abgießen, gut ausdämpfen lassen, zerstampfen und abkühlen lassen. Währenddessen kannst du die Knoblauchzehe pressen und die Blätter der Petersilie fein hacken. Beides, bis auf ein wenig Deko-Petersilie, zusammen mit einem Ei unter die nicht mehr heißen Süßkartoffeln mischen. Die Füllung mit Salz, Pfeffer und Chili würzen und zum Schluss den Ziegenfrischkäse unterheben. Danach die Haselnüsse ohne Fett in einer Pfanne rösten und grob hacken.

Step 3:

Die beiden Teigsorten nach der Ruhezeit auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, portionieren und mit der Nudelmaschine bis zur vorletzten Stufe ausrollen. Anschließend schneidest du ca. 10x4 cm breite Rechtecke aus und verteilst die Füllung mittig darauf als dicken Streifen. Ein Ei verquirlen und die äußeren Ränder der Teigstreifen damit einstreichen. Die Nudelblätter wie Bonbon-Papier zusammenrollen und an den Außenseiten der Füllung zusammendrücken, sodass eine Schleife entsteht. Den übriggebliebenen Teig kannst du wieder einwickeln und später verwenden.

Step 4:

Zum Garen gibst du die Nudel-Bonbons für ca. 2 Minuten in siedendes, gesalzenes Wasser. In der Zwischenzeit kannst du die Butter in einer großen Pfanne schmelzen und leicht bräunen lassen. Dann die Nudeln direkt aus dem Wasser in die Butter heben, die Nüsse ebenfalls mit in die Pfanne geben und alles sofort mit etwas Petersilie bestreut servieren.

