

Randen-Ravioli mit Baumnussbutter

Zutaten Füllung:

300 g Ricotta
140 g Parmesan,
gerieben
2 Eigelb
60 g Rote Bete - Saft
Abrieb von 1
unbehandelten Zitrone
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle

Baumnussbutter:

50 g Walnüsse
100 g frische Butter
50 g frischer Parmesan

Für die Füllung alle Zutaten mischen und abschmecken. Die Baumnüsse in einen Gefriersack füllen und mit einem Fleischklopfer oder einer Pfanne 2-3 mal darauf schlagen. Nun den Pastateig sehr dünn auswallen, am besten mit einer Pastamaschine. Anschliessend die Pastabahn mit einem Förmchen von etwa 10 cm Durchmesser rund ausstechen.

Haselnussgrosse Nocken der Randenmasse in die Mitte geben. Mit einem Pinsel und wenig kaltem Wasser die Nähte der Pasta bestreichen, zu einem Halbmond zusammenfalten und fest andrücken. Die Ravioli werden nun für etwa 3-5 Minuten in siedendem Wasser gekocht und anschliessend auf einem Teller angerichtet. Inzwischen die frische Butter mit den Baumnüsse in einer Pfanne aufschäumen und über die Ravioli geben.

Zum Schluss mit frisch geriebenem Parmesan servieren.

