



Zutaten für den Nudelteig:

150 g Hartweizengrieß
150 ml Rote-Bete-Saft
150 g Weizenmehl

Zutaten für die Füllung:

1 Eigelb
1 Eiweiß
1 Knoblauchzehe(n)
100 g Parmesan
1 Toastbrot
200 g Ziegenfrischkäse

Zutaten für das Pesto:

200 g Grünkohl
50 g Parmesan
Pfeffer
50 g Pinienkern(e)
200 ml Rapsöl
Salz



Imperia Nudelmaschine
Imperia Ltd. Edition



GEFU Ravioli- &
Maultaschenbrett, eckig



Küchenprofi Ravioli-Former



AMT Kochtopf aus Aluguss



Silit Antihafte Pfanne Domus



WMF Schaumlöffel Profi Plus

1

In einer Rührschüssel Grieß, Mehl und rote Beete Saft mit der Hand zu einem geschmeidigen Teig kneten. Falls der Teig noch etwas trocken ist, etwas Rote Bete Saft nachgeben. Den Teig im Anschluss etwa eine Stunde ruhen lassen.

2

Wasser mit etwas Salz im Topf zum Kochen bringen. Währenddessen den Grünkohl waschen und in das kochende Wasser geben. Den Grünkohl 1-2 Minuten kochen lassen und anschließend mit kaltem Wasser abschrecken.

3

Die Pinienkerne bei mittlerer Hitze in einer Antihafte-Pfanne anrösten.

4

Grünkohl zusammen mit den Pinienkernen, geriebenem Parmesan und Rapsöl in einen Mixer geben und zu einem Pesto mixen. Geschmacksweise Öl zugeben und mit Pfeffer und Salz würzen. Nach Belieben mit etwas Zitronenabrieb verfeinern.

5

~~Für die Füllung das Weißbrot entrinden und mit einer Küchenmaschine mahlen (oder ganz fein schneiden). Nun den Ziegenfrischkäse und das Eigelb dazugeben und zu einer runden Masse vermengen.~~

6

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mit einer Nudelmaschine (2 Stränge bis Stufe 6) ausrollen.

7

Nun mit dem Ravioliformer oder einem Ausstecher die Ravioli ausstechen und die Ränder mit Eigelb bestreichen. Daraufhin die Füllung in kleinen Häufchen auf den ausgestochenen Bereich verteilen oder direkt in die Mitte des Ravioliformers geben und die Raviolitaschen verschließen.

8

Wasser mit etwas Salz in einem Nudeltopf aufkochen und die Ravioli etwa 4 Minuten darin garen. Nun die Ravioli mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen und mit dem Grünkohl-Pesto garnieren.

Der rote Bete Saft wird in erster Linie für die Farbe, weniger für den Geschmack der Ravioli verwendet. Das Auge isst ja bekanntlich mit. Wer es farblich noch intensiver möchte, kann als Alternative auch auf Rote Bete Pulver zurückgreifen. Der Saft wird dann durch 1 Ei pro 100g Mehl/ Grieß-Mischung und etwa 1 Teelöffel Rote Bete Pulver ersetzt. Wichtig ist nur, dass man das Pulver vor der Verarbeitung siebt und mit dem Ei mixt.