

Sonya Kraus | Rote-Bete-Ravioli mit Mohn-Butter

😊 happy-mahlzeit.com/2021/10/30/sonya-kraus-rote-bete-ravioli-mit-mohn-butter

Zutaten für 2 Personen

Für den Ravioli-Teig:

- 200 g Nudelgrieß
- 65 g Eigelb (4 Eier)
- 1 Ei
- 1 TL Salz

Für die Ravioli-Füllung:

- 2 große vorgegarte Rote-Bete-Knollen
- 250 g Ricotta
- 10 g Semmelbrösel
- Salz
- Pfeffer

Für die Mohn-Butter:

- 100 g Butter
- 1 EL Mohnsamen
- Salz

Zubereitung:

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Ravioli-Teig 4 Eier trennen. Anschließend 65 g Eigelb mit Nudelgrieß und 1 ganzen Ei zu einem glatten Teig kneten, dann mit einem Küchentuch abgedeckt ruhen lassen.

Für die Ravioli-Füllung Rote Bete fein reiben und mit Ricotta und Semmelbröseln vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Ravioli-Teig auf einer bemehlten Fläche hauchdünn ausrollen und Kreise ausstechen. Je 1 TL der Füllung in die Mitte des Kreises setzen. Kreisränder mit Wasser befeuchten, jeden Kreis einmal zusammenklappen und die Ränder fest zusammendrücken.

Ravioli 5 Minuten in gesalzenem Wasser kochen, dann mit einer Schaumkelle zum Abtropfen in ein Sieb heben.

Für die Mohn-Butter in einer Pfanne Butter zerlassen und Mohn hinzufügen. Ravioli hinzugeben und in der Butter schwenken.

Rote-Bete-Ravioli mit Mohn-Butter anrichten und servieren.

Rezept: Sonya Kraus

Quelle: Die Promi-Küchenschlacht vom 8. November 2016

Episode: Vorspeisen