

Vronis Lieblingsschmankerl

Ofengemüse-Ravioli mit Ricotta-Füllung

Stand: 08.09.2021 [Bildnachweis](#)



Rezept für 4 Personen:

Zutaten:

Für das Gemüse:

- 1 Karotte
- 1 Rote Bete
- 1 Pastinake
- 1 Petersilienwurzel
- 100 g Ricotta
- Salz
- Pfeffer
- 100 ml Bier
- Olivenöl

Für den Ravioli-Teig:

- 2 Eier
- 100 g Mehl 405
- 100 g Mehl Semolina

Außerdem:

- Regionaler Ziegenkäse
- Butter

Zubereitung:

1. Für die Gemüsefüllung das Gemüse schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Das Gemüse mit etwas Olivenöl 10 Minuten bei 240 Grad anrösten. Mit dem Bier aufgießen, die Temperatur auf 150 Grad reduzieren und ca. 1,5 Stunden fertig garen (das Gemüse sollte schön weich sein und sich mit einer Gabel zerdrücken lassen). Dabei alle 45 Minuten mit einem Schöpflöffel Flüssigkeit über das Gemüse gießen. Anschließend das Gemüse mit einer Gabel zerdrücken, die Ricotta unterheben und abschmecken.
2. Die Eier und das Mehl mischen und einen elastischen Teig daraus kneten. Je nach Konsistenz noch etwas Wasser mit hineinkneten. Mit einem Nudelholz ausrollen und in dicke Streifen schneiden. Mit einem Eiklar die Pasta Bahnen bestreichen und die Fülle daraufsetzen, umklappen und portionieren oder ausstechen.
3. Die Teigtaschen in gesalzenem Wasser 4 Minuten kochen, bis sie oben schwimmen. In Butter schwenken und den Ziegenkäse darüber reiben.