

Zutaten für 6 Personen

Nudel Grundteig

400g Pastamehl
100g Hartweizengries
5 Eier
2 EL Olivenöl
1 TL Salz
zusätzliches Mehl zum Verarbeiten

Aus den Zutaten einen glatten, geschmeidigen Teig herstellen. Wenn man den Finger in den Teig steckt, darf möglichst wenig Teig daran haften bleiben. Den Teig dann 20 Minuten ruhen lassen.

Rosenkohlfüllung

500g Rosenkohl, geputzt und fein gewürfelt
200g Ricotta
2 Eier
Salz, Pfeffer und Muskat
Eiweiß zum Verkleben der Ravioli
Eventuell Ravioliformer in Halbmondform, oder Rosettenroller (Teigroller)
Butter zum Ausbraten

Den Rosenkohl in Salzwasser etwa 10 Minuten blanchieren, abkühlen lassen und dann mit den übrigen Zutaten gut vermischen und abschmecken.

Aus dem Nudelteig möglichst gleichgroße Rechtecke herstellen. Kann man mit der Nudelmaschine oder mit der Nudelrolle machen. Der Teig sollte so dünn sein, dass man die Finger darunter erkennen kann. Auf eine Seite Walnussgroße Stücke der Füllung geben, zuklappen und die Ränder mit Eiweiß bestreichen, gut fest drücken. Die Ravioli in Salzwasser in etwa 4-5 Minuten garziehen lassen. Anschließend in gebräunter Butter kurz anschwemmen und heiß servieren.