

# Ricotta-Ravioli mit warmem Mangold-Tomaten-Gemüse

---

😊 [happy-mahlzeit.com/2021/08/05/ricotta-ravioli-mit-warmem-mangold-tomaten-gemüse](https://happy-mahlzeit.com/2021/08/05/ricotta-ravioli-mit-warmem-mangold-tomaten-gemüse)

## Zutaten für 2 Personen

### Für die Ravioli:

- 125 g Mehl
- 25 g Hartweizengrieß
- 1 Eier
- 1 EL Olivenöl
- 100 g Ricotta
- 100 g Parmesan am Stück
- 1 Bund Basilikum
- 30 g getrocknete Tomaten, in Öl
- 1 Zitrone
- 2 EL Butter
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

### Für das Gemüse:

- 500 g Mangold
- 100 g Cocktailtomaten
- 70 g getrocknete Tomaten, in Öl
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Butter
- 50 ml trockener Weißwein
- 50 g Pinienkerne
- Muskatnuss
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

### Zubereitung:

Für die Ravioli einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Mehl, Grieß, 1 Ei und Olivenöl mit etwas Wasser zu einem Nudelteig verkneten und ruhen lassen.

Parmesan reiben. Basilikum abbrausen und trocken wedeln. Getrocknete Tomaten und etwas Basilikum klein schneiden. Schale der Zitrone abreiben. Aus Ricotta, Parmesan, klein geschnittenen getrockneten Tomaten, Basilikum, Zitronenschale, Salz und Pfeffer eine Füllung herstellen.

Den Nudelteig mit der Nudelmaschine ganz dünn ausrollen, mit Ravioliformen Kreise ausstechen, je einen Teelöffel Füllung darauf verteilen, die Ränder leicht anfeuchten, zusammendrücken und zunächst beiseite legen.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Ravioli in ca. 3 Minuten gar kochen. In einer Pfanne Butter zerlassen, Zitronensaft und restlichen Basilikum hinzufügen und Ravioli kurz darin schwenken.

Für das Gemüse Schalotte und Knoblauch abziehen, in kleine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Mangold klein schneiden, hinzugeben und 2 Minuten mit dünsten. Mit Weißwein ablöschen. Cocktailtomaten halbieren und mit getrockneten Tomaten zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Muskatnuss darüber reiben.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Das Mangold-Tomaten-Gemüse auf Teller geben, Ravioli darauf verteilen und mit Pinienkernen garnieren.

Rezept: Solveig Hartfiel

Quelle: Die Küchenschlacht vom 1. August 2016

Episode: Leibgerichte