

Hausgemachte Ravioli in Salbei Butter mit kleinem Ratatouille

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Das Rezept ist simpel in der Zubereitung und köstlich auch für Nicht-Vegetarier

Zutaten

- Für den Ravioli Teig:
 - 250 g Mehl, gesiebt
 - 5 ganze Eier
 - 20 ml Olivenöl
 - Etwas Wasser
 - 1 Prise Salz
 - 2 Eiweiß mit 1 El Wasser verklappert
 - Etwas fester, gehobelter Bergkäse z.B.: Appenzeller, Peccorino, Parmesan
- Die Füllung:
 - 50 g rote Paprika, klein gewürfelt
 - 50 g grüne Paprika, klein gewürfelt
 - 50 g gelbe Paprika, klein gewürfelt
 - 50 g Zucchini, klein gewürfelt
 - 1 abgezogene, klein gewürfelte Tomaten
 - 2 fein gewürfelte Schalotten
 - 1 - 2 fein geschnittene Knoblauchzehen
 - 5 Stück schwarze Oliven, klein gewürfelt
 - 1/4 Chili Schote, fein gewürfelt
 - 1 El guter Tomatenketchup
 - Etwas Oregano, gehackt
 - Etwas gehackte Petersilie
 - 8 - 10 Blätter frischen Salbei in groben Streifen
 - Etwas Olivenöl und Butter
 - Salz, Pfeffer, etwas Cayenne

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Der Ravioli Teig:

Schritt3

Das Mehl auf die Tischplatte geben und in die Mitte die frischen Eier schlagen. Öl, Salz und Wasser dazu geben.

Schritt4

Von der Mitte aus arbeiten und das Mehl von den Rändern nach und nach einarbeiten, bis alles gut durch gewirkt ist.

Schritt5

Anschließend 30 min. ruhen lassen bevor der Teig dünn in Bahnen ausgerollt wird.

Schritt6

Die Füllung:

Schritt7

Den Paprika entkernen und in Viertel schneiden. In einer Stielpfanne mit etwas Olivenöl auf der Hautseite recht dunkel braten oder unter die glühenden Grillstäbe schieben.

Schritt8

Anschließend die Haut abziehen und in gleichmäßig kleine Würfel schneiden.

Schritt9

Ebenso die Zucchini, die Oliven und die Tomaten.

Schritt10

Die Schalotten, Chili und den Knoblauch in etwas Olivenöl glasig anschwitzen und nach Garpunkt zunächst den Paprika , Oliven und

Schritt11

1 min. später die Zucchiniwürfel dazu geben. Zuletzt folgen die Tomaten, Oregano und gehackte Petersilie.

Schritt12

Alles noch einmal scharf - pikant nachschmecken, "bissfest" halten, etwas erkalten lassen.

Schritt13

Das Füllen der Ravioli:

Schritt14

Aus den in dünnen Bahnen ausgerollten Ravioli Teig mit einem Ausstecher, ersatzweise einer Kaffeetasse runde Teigflecken ausstechen. Die Rändern zunächst mit dem „zerklappertem Eiweiß“ eingestreichen.

Schritt15

2 - 3 Tl Ratatouille darüber geben, überklappen und mit einer Tischgabel festdrücken.

Schritt16

Die fertigen Ravioli für ca. 5 - 6 min. in siedendes Salzwasser geben, bis sie oben schwimmen.

Schritt17

Die Ravioli mit einer Schaumkelle heraus fangen, in heiße Nussbutter geben. Die frischen Salbeistreifen dazu geben, durchschwenken, ev. noch etwas nachwürzen.

Schritt18

(Gern gibt man noch ein wenig von dem Nudelwasser dazu)

Schritt19

Anrichtevorschlag:

Schritt20

Die angeschwenkten Ravioli in eine gebutterte Kokotte oder flache Schüssel geben und reichlich mit gehobeltem Parmesan, Peccorino oder Appenzeller Käse bestreut servieren.

Rezeptart: Vegetarisch **Tags:** kleines ratatouille

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hausgemachte-ravioli-in-salbei-butter-mit-kleinem-ratatouille/>