

Ravioli del Plin con Ricotta al forno

Kleine Ravioli mit gebackenem Ricotta

Für 4–6 Personen

VORBEREITUNG

30 Min. plus Teigherstellung

KOCHZEIT

20 Min.

ZUTATEN

500 g Teig Pasta all'Uovo
(Rezept S. 84)

300 g frischer Wurzelspinat

FÜLLUNG

400 g Wildkräuter

110 g Grissini, fein gerieben

3 EL Vollmilch

70 ml natives Olivenöl extra,
intensiv fruchtig

80 g weiche Butter

50 g Pecorino, fein gerieben

feines Meersalz & frischer Pfeffer

etwas Semola (Hartweizenmehl)

SUGO

150 g Butter

150 g Büffelricotta

1 Bio-Zitrone

1 Zweig Rosmarin

feines Meersalz & frischer Pfeffer

5 EL natives Olivenöl extra

200 g kleine Tomaten, Datterini

8–10 Basilikumblätter

2 Stiele glatte Petersilie

50 g Kapern in Meersalz, gewässert

1 EL Aceto Balsamico

Gefüllte Pasta ist ein Abenteuerspielplatz für die Geschmacksknospen. Wichtig sind die Konsistenz und die Würze der Zutaten, die mit dem dazugehörigen Sugo, und seien es nur Butter und Salbei, eine Harmonie eingehen. Wer also einmal die Scheu vor selbstgemachter Pasta verloren hat, dem eröffnet sich ein Mikrokosmos der Experimentierfreude. Gemüse und Salate, Kräuter und Pilze, Fleisch und Schinken sowie verschiedene Käsesorten – das alles kommt als Füllung in Frage. Eine Pastafüllung braucht viel Würze, um im Mittelpunkt des Primo zu stehen, sonst hat sich der Arbeitsaufwand nicht gelohnt. Der Teig kann ebenfalls variiert werden, sei es durch Spinat, Basilikum, Brennessel, Bärlauch oder Tomate.

Den Spinat waschen und roh pürieren. Unter den Pastateig mischen.

Die Wildkräuter (z. B. Borretsch, Brennesseln, Giersch und Löwenzahn) für die Füllung waschen und von holzigen und faserigen Stielen befreien. In einem mittelgroßen Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Kräuter darin kurz zusammenfallen lassen. Durch ein Sieb abgießen und kalt abschrecken, damit die Farbe erhalten bleibt. Anschließend die Kräuter fein hacken. Das Grissinimehl mit der Milch und dem Olivenöl etwas einweichen, sodass es formbar wird. Mit dem Rest der Füllungszutaten und den Wildkräutern gut mischen und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Den Pastateig dünn ausrollen und in 11 Zentimeter breite Längsstreifen schneiden. Die Teigfüllung jeweils im Abstand von 2 Zentimetern jeweils 5 Zentimeter vom Rand entfernt platzieren. Die eine Hälfte des Teigs über die Füllung schlagen. Die Ränder befeuchten und zusammendrücken. Mit einem Teigrädchen die Ravioli voneinander trennen und die Ränder zusammendrücken. Auf einem Brett mit Semola lagern.

Die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze 10 bis 15 Minuten braun braten, ohne dass sie verbrennt, und beiseitestellen. Den Backofen auf 190°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Büffelricotta mit den Zesten der Zitrone und dem fein gehackten Rosmarin mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Ricotta auf ein Backblech streichen, rund 1 Zentimeter hoch. Mit dem Olivenöl beträufeln und 15 Minuten backen.

Die Tomaten vierteln, die Basilikumblätter zerrupfen, die Petersilie und die Hälfte der Kapern fein hacken. Alle Sugo-Zutaten bis auf den gebackenen Ricotta vermischen und mit Olivenöl, Zitronensaft und etwas Balsamico abschmecken.

Die Ravioli in Salzwasser 2 Minuten kochen, in die erwärmte Butter geben und kurz anschwitzen. Mit dem Sugo vermischen, die gebackene Ricotta zerbröseln und mit restlichen Kapern darüber geben.

