

RANDEN-RAVIOLI MIT ZIEGENFRISCHKÄSE

Zutaten für 4 Personen

- 300 g Pastamehl (Type 00)
- Salz
- 2 EL Olivenöl
- 150 ml Randensaft
- 2 Schalotten
- 6 Stiele Thymian
- 300 g Ziegenfrischkäse
- 2 EL Paniermehl
- 1 Eigelb
- 30 g Parmesan, gerieben
- Pfeffer
- Salz
- 1 Bio-Zitrone
- 100 g Butter
- 4 EL Haselnüsse
- 0,5 Bund Koriander



Zubereitung

Nudelmehl, 1 TL Salz miteinander mischen. Öl und Saft zugießen und mit den Händen zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 1 Stunde kühlstellen

In der Zwischenzeit Schalotten schälen und fein würfeln. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Vorbereitete Zutaten, Ziegenkäse, Paniermehl, Eigelb und Parmesan verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zitrone waschen und die Schale mit einem Zestenreißer abreißen. Nussbutter zubereiten: Dafür Butter in einem Topf schmelzen und leicht bräunen. Zesten zugeben und in der Butter ziehen lassen.

Nudelteig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen, alternativ sehr dünn mit einem Nudelholz ausrollen. Mit etwas Mehl bestäuben und einen Teil des Teigs in eine Ravioliform legen und die Füllung in den Mulden verteilen. Eine weitere Teigplatte mit etwas Wasser einpinseln und auf die andere Platte legen. Mit einem Nudelholz darüber rollen und die einzelnen Ravioli vorsichtig aus der Form lösen. Mit dem restlichen Teig und der Füllung ebenso verfahren.

Nüsse grob hacken. Ravioli in kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten kochen. Koriander waschen, trocken schütteln und kurz durch die Butter ziehen. Ravioli mit der Nussbutter anrichten. Die Nüsse über die Pasta streuen und servieren.