



Dinkel-Ravioli mit Tomaten-Ricotta-Füllung

Zutaten für den Teig (ca. 6 Portionen):

400g Dinkelmehl Type 630 von der Vogt Hofmühle
300g Dinkelgrieß von der Vogt Hofmühle
7g Salz
3 Eier
150ml Wasser

Zutaten für die Füllung:

250g Ricotta
250g getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft
250g Ziegenfrischkäse
60g Pinienkerne, geröstet
Pfeffer

Alle Zutaten für den Teig zusammen gut verkneten. Falls der Teig klebt, noch ein wenig Mehl unterkneten, bis er geschmeidig wird. Den Teig 30 Min. in einer mit einem Küchentuch abgedeckten Schüssel ruhen lassen.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Für die Füllung alle Zutaten mit dem Pürierstab gut durchmischen und mit Salz/Pfeffer abschmecken.

Den Nudelteig ausrollen und mit einem Glas oder Nudelausstecher runde Formen ausstechen. Jeweils einen guten TL Füllung in die Mitte der Ravioli setzen, zuklappen und die Ränder mit einer Gabel festdrücken. Die Nudeln auf einem mit Backpapier ausgelegten und mit Mehl bestreuten Backblech legen. So fortfahren, bis der gesamte Teig verarbeitet ist. Die Ravioli lassen sich auch portionsweise einfrieren. Frisch schmecken sie aber am besten.

Wasser in einem großen Topf aufkochen. Wenn das Wasser kocht, die Nudeln hineingeben und die Temperatur herunterschalten. Das Wasser soll nur noch simmern, nicht mehr kochen, sonst gehen die Nudeln auf. Die Ravioli ca. 3-5 Min. kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Dazu schmeckt gut zerlassene Butter mit ein wenig Salbei, darüber Parmesan und evtl. noch Pinienkerne oder klein geschnittene, getrocknete Tomaten.

Sollte von der Füllung etwas übrigbleiben, eignet sich diese auch toll als Brotaufstrich.

Viel Spaß beim Probieren und Genießen!

Öffnungszeiten Mühlenladen: Mo bis Sa von 8:00 – 12:00 Uhr und Mo bis Fr von 13:00 – 18:00 Uhr