Frische Pasta, Teil 1: Klassische Ravioli



Leckere Pasta

Eigentlich wollte ich den Nudelteig nach dem Rezept eines Kochs in einer Kochsendung zubereiten, der für den Teig nur Mehl und Eigelbe verwendete. Aber der Teig gelang mir nicht. Also habe ich das Grundrezpt für Nudelteig verwendet, das mir ein Foodblog-Kollege mitgeteilt hatte und mit dem mir frische Pasta gut gelungen ist: https://www.nudelheissundhos.de/2016/09/06/frische-pasta/

Klassische Ravioli deshalb, weil ich sie mit einer Füllung aus Hackfleisch, Zwiebeln und Knoblauch zubereite, die ich auch noch kräftig würze.

Da ja nicht nur der Nudelteig der Ravioli garen soll, sondern auch die Füllung, lasse ich die Ravioli gute 8–10 Minuten im siedenden Wasser ziehen.

Ich bereite frische Pasta aus Nudelteig nur sehr selten zu, weil es doch etwas Aufwand ist. Zudem bin ich wahrlich nicht

der allzu große Pasta-Liebhaber, dass ich für jede Art von Pasta wie Maultaschen, Ravioli, Tortellini, Bandnudeln oder Spaghetti einen jeweils eigenen Teig zubereite. Außderm sind meine Ravioli nicht unbedingt sehr gelungen, sie sind eigentlich nichts für’s Auge, sondern eher etwas für den Magen. Aber alle Grundprodukte sind ja vorhanden, wer also mehr Zeit und Geschick mitbringt, kann durchaus auch optisch ansprechende Pasta aus dem Nudelteig zubereiten.



Nichts für’s Auge, mehr etwas für den Magen

Das Ganze ergibt ein sehr schmackhaftes Pasta-Gericht.

Mein Rat: Der Nudelteig darf nicht klebrig sein, aber auch nicht zu fest. Er sollte schön kompakt sein. Wenn er etwas zu klebrig ist, einfach mit einigen Esslöffeln Mehl nachhelfen.

Noch ein Rat: Unbedingt das Arbeitsbrett für die Ablage und Bearbeitung der Nudelplatten etwas mit Mehl bestäuben, die Nudelplatten bleiben sonst daran kleben.

Ein abschließender Rat: Wer es etwas würziger mag, lässt die

Raviolis in siedendem Gemüsefond ziehen und nicht in siedendem Wasser.

Zutaten (für etwa 4 Portionen à 8 Ravioli):

Nudelteig:

- Grundrezept

Füllung:

- 300 g Hackfleisch (gemischt)
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- scharfes Rosen-Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

Tomaten-Sugo:

- 240 g gestückelte Tomaten (Dose)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Chili-Schote
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz
- Parmesan

Arbeitsgerät:

- Nudelmaschine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 30 Min.

Für das Tomaten-Sugo:

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Chili-Schote putzen und quer in Ringe schneiden.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Chili-Schote darin anbraten. Tomaten dazugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen. Abschmecken.

Für die Füllung:

Schalotten und Knoblauchzehen schälen, kleinschneiden und in eine Schüssel geben. Hackfleisch dazugeben. Mit Kreuzkümmel, Paprikpulver, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Mit einer Gabel oder der Hand gut verrühren und verkneten.

Für die Ravioli:

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Ein großes Arbeitsbrett mit etwas Mehl bestäuben. Teig in mehrere Teile teilen und portionsweise bei einer mittleren Stufe für die Stärke der Nudelplatte durch die Nudelmaschine geben. Nudelplatte auf das Arbeitsbrett geben und quadratische Stücke herausschneiden. Jeweils einen Teelöffel der Füllung auf das untere Dreieck eines Nudel-Quadrats geben. Dann das obere Dreieck darüberklappen und den Rand mit den Finger festdrücken.

Ravioli für etwa 8–10 Minuten in das nur noch siedende Wasser geben und ziehen lassen. Herausnehmen und zwei Portionen Ravioli mit dem Sugo zusammen in zwei Nudeltellern anrichten. Mit frisch geriebenem Paremsan garnieren. Servieren.

Restliche Ravioli abkühlen lassen, portionsweise in Gefrierbeutel geben und im Gefrierschrank einfrieren.