

Ravioli mit Oliven

Zutaten für 6 Personen



Für den Teig:

300 g Mehl
2 Eier
1 EL Olivenöl
1 gestrichener TL Salz

Für die Füllung:

2 EL Pinienkerne
1 EL Olivenöl
½ Bund Basilikum
2 Knoblauchzehen
1 Stück unbehandelte Zitronenschale
150 g Ziegenfrischkäse
Salz, Pfeffer
1 Messerspitze Honig

Zubereitung:

Das Mehl mit den Eiern, Öl und Salz zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. Eventuell etwas Wasser hinzufügen. Den Teig in ein Tuch wickeln und bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen für die Füllung die Pinienkerne im Öl rundherum goldbraun rösten. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und fein hacken. Die Basilikumblätter abzupfen, den Knoblauch schälen. Beides mit dem Zitronenschalenstück sehr fein hacken. Die Basilikummischung, Ziegenfrischkäse und Pinienkerne gründlich verrühren und mit Salz, Pfeffer und dem Honig kräftig abschmecken.

Für die Sauce:

300 g reife Tomaten
180 g grüne Oliven ohne Stein
1-2 EL frische kleine Salbeiblätter
4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Den Teig noch einmal durchkneten und in Portionen teilen. Mit dem Nudelholz oder der Nudelmaschine zu dünnen Platten ausrollen. Die Hälfte davon im Abstand von 4 cm mit 1 TL Füllung belegen. Die übrigen Platten darüber klappen und zwischen der Füllung andrücken. Mit einem Teigrädchen Ravioli ausschneiden. Auf Küchentücher legen und eventuell etwas trocknen lassen.

Die Stielansätze aus den Tomaten herausschneiden. Tomaten überbrühen, kalt abschrecken, häuten, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Salbeiblätter waschen und trockentupfen. Die Oliven mit einem großen schweren Messer klein hacken.

Für die Ravioli reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Salbeiblätter darin knusprig braten. Die Tomaten und Oliven dazugeben und nur erhitzen. Salzen und pfeffern.

Gleichzeitig die Ravioli ins Wasser geben und in 3-4 Minuten bissfest kochen. Die Ravioli abgießen, auf vorgewärmte Teller verteilen und mit Salbeitomaten bedecken. Olivenravioli heiß servieren.

(Rezept Copyright: "Südfrankreich – Küche & Kultur")