

Kakao-Ravioli mit Ricotta

Zutaten

Ravioli

300 g	Mehl, doppelgriffig
2	Eier
2	Eigelbe
1 TL	Salz
2 EL	Kakaopulver
2 EL	Puderzucker

Ricotta Füllung

1 Stk.	Bio-Zitrone
200 g	Ricotta
1	Eigelb
2 EL	Puderzucker

Außerdem zum Anrichten

6 EL	Butter
3 EL	Haselnuskerne
4 TL	Brauner Zucker
	Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Für den Teig das Mehl mit Kakaopulver, 1 Prise Salz und Puderzucker mischen. Das Ei und das Eigelb mit ca. 2 EL Wasser zugeben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Eventuell muss noch etwas Mehl oder Wasser zugegeben werden. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ca. 30 Min. ruhen lassen.

Inzwischen für die Füllung die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Den Ricotta mit Zitronenabrieb, Eigelb und Puderzucker verrühren.

Den Nudelteig in Portionen teilen und jeweils in der Nudelmaschine oder mit dem Nudelholz auf wenig Mehl zu gleichmäßig großen, dünnen Platten ausrollen. Auf einer Platte im Abstand von 4 cm je 1 TL Ricottafüllung geben, mit der übrigen Teigplatte abdecken. Beide Teigplatten zwischen den Füllungen gut zusammendrücken und Ravioli ausschneiden. Die Ränder der Ravioli mit den Zinken einer Gabel festdrücken.

Die fertigen Ravioli auf bemehlten Brettern vor dem Kochen etwas antrocknen lassen, so behalten sie im kochenden Wasser besser ihre Form.

Die Ravioli in reichlich siedendem Salzwasser in ca. 4 Min. bei mittlerer Hitze bissfest garen. Inzwischen die Haselnuskerne hacken. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die gehackten Haselnüsse darin mit dem Zucker anrösten. Die Ravioli abgießen, auf tiefe Teller verteilen und die Haselnussbutter darüberträufeln. Die Ravioli mit Puderzucker bestäuben und warm servieren.