Schudel on the Rocks – jeden Mittwoch um 18.00 Uhr auf ProSieben Schweiz

Menü

Härdöpfel RAVIOLI

Die gefüllte Nudelspezialität
der italienischen Küche in
allen möglichen Formen

für 2 Portionen

RAVIOLI-TEIG

300 g Mehl
1 Prise Salz
3 Eier
2 EL Olivenöl
2 EL Wasser

Mehl auf die Arbeitsfläche geben. Vertiefung in die Mitte drücken und Eier, eine Prise Salz, Öl und Wasser hinzufügen und verrühren.

Nach und nach das Mehl mit den Händen einarbeiten und gut durchkneten.

Wenn der Teig glatt und geschmeidig ist, zu einer Kugel formen, etwas flach drücken und in Frischhaltefolie für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

ANTIPASTI-GEMÜSE

1 Handvoll schwarze Oliven
1 kleine Dose Antipasti-Artischocken
1 EL Olivenöl
Petersilie

Oliven aufbrechen, Stein entfernen. Artischocken abgiessen und im heissen Olivenöl kurz anbraten.

Petersilie grob hacken und unter die Antipasti mischen.

Ravioli mit Zitronenrahmsauce, Antipasti-Gemüse und confierten Tomaten servieren.

ARTISCHOCKE

ist die Blüte einer distelartigen Pflanze

CONFIERTE TOMATEN

250 g Cherry-Tomaten
Knoblauch
Olivenöl
Grobes Meersalz
Olivenöl

Tomaten waschen, gut abtropfen und halbieren.

Auf ein Blech verteilen, Knoblauch andrücken, ebenfalls aufs Blech geben, etwas Zucker, Meersalz und Olivenöl darüber geben und im vorgeheizten Ofen (120°C Umluft) ca. 30 Minuten confieren.

120 °C

30 Minuten

ZITRONEN-RAHMSAUCE

1 Handvoll getrocknete Tomaten
1 Knoblauchzehe
3-4 Zweige Thymian
2,5 dl Vollrahm
¼ Zitrone, Saft
Salz

Getrocknete Tomaten in feine Streifen schneiden. Knoblauchzehe schälen und klein hacken.

Tomaten, Knoblauch, Thymian und Rahm zusammen aufkochen, Hitze etwas reduzieren und alles einköcheln lassen. Zitronensaft beigeben und mit Salz abschmecken.

FÜLLUNG

500 g Kartoffeln
1 Stück Boursin
Salz
Pfeffer

Kartoffeln im Salzwasser gar kochen, heiss schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Boursin ebenfalls durch die Presse drücken, mit den Kartoffeln verrühren und mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken.

Teig in Portionen durch die Pastamaschine drehen, Teigplatten mit Füllung belegen, mit zweiter Teigplatte belegen, Ravioli mit Hilfe eines Ausstechers ausstechen und gut verschliessen.

Salzwasser aufkochen, Hitze reduzieren und Ravioli portionenweise kochen.

(Achtung: Das Wasser darf bei Ravioli nur leicht simmern und nicht wie bei anderen Pasta-Arten sprudelnd kochen).

Nach Belieben die Ravioli noch kurz in etwas Olivenöl mit einer Knoblauchzehe kurz braten.

Tipp

Doppelte Menge Ravioli vorbereiten und die Hälfte der Ravioli einzeln einfrieren.

mehr unter

SchudelontheRocks.ch