

Jacqueline Amirfallah
Walnussravioli mit Lauchgemüse

Mittwoch, 17. November 2021
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: mittel
Heimatküche, Feine Küche, Vegetarisch

Zutaten:

Für den Nudelteig:

200 g	Weizenmehl (Type 405)
100 g	Hartweizengrieß oder -mehl (Semola)
1 Prise	Salz
3	Eier
2 EL	Wasser
1 EL	Olivenöl

Für die Füllung:

2	Äpfel (z.B. Boskop oder Elstar)
1	Zwiebel
2 EL	Butter
100 g	Walnusskerne
150 g	Gorgonzola
etwas	Salz
etwas	Pfeffer

Für das Gemüse:

2 Stangen	Lauch
2 EL	Butter
etwas	Salz
1 Prise	Zucker
100 ml	Sahne



Zubereitung:

1. Für den Nudelteig Mehl und Grieß mischen. Salz, die Eier, Wasser und das Öl zugeben und alles zu einem glatten und geschmeidigen Teig verkneten. Falls der Teig zu fest wird, noch etwas Wasser hinzu geben.
2. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit für die Füllung die Äpfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Apfelfruchtfleisch fein würfeln.
4. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
5. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel- und Apfelwürfel darin anbraten.
6. Ein paar Walnusskerne zur Dekoration beiseite stellen. Restliche Walnüsse im Mixer gründlich zerkleinern.

7. Den Käse fein würfeln und mit den gehackten Walnüssen und dem Apfel-Zwiebel-Mix vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Den Nudelteig mit der Nudelmaschine oder dem Nudelholz in dünne Bahnen ausrollen, jeweils 1 TL Füllung mit etwas Abstand auf die Nudelbahn setzen, die Teigländer mit Wasser einpinseln, den Teig überklappen und Ravioli ausschneiden.
9. In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen.
10. In der Zwischenzeit den Lauch putzen, waschen und in feine Röllchen schneiden.
11. In einer Pfanne Butter schmelzen und den Lauch darin anschwitzen, mit Salz und Zucker würzen.
12. Ravioli im kochenden Salzwasser ca. 3 Minuten garen. Die gegarten Ravioli mit einer Siebkelle aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.
13. Sahne unter den Lauch mischen und einmal durchschwenken.
14. Lauch auf Teller geben, die Ravioli darauf setzen und servieren.

Pro Portion: 960 kcal/ 4020 kJ
68 g Kohlenhydrate, 27 g Eiweiß, 65 g Fett