

**Sybille Schönberger**  
**Kräuter-Ricotta-Ravioli mit Haselnüssen**

**Montag, 17. Mai 2021**  
**Rezept für 4 Personen**

**Dauer: 1,5 Stunden**  
**Schwierigkeitsgrad: mittel**  
**Pasta**

### Für den Teig:

150 g	Dinkelmehl Type 630 (oder Weizenmehl Type 405)
30 g	Hartweizengrieß (Semola)
2	Eier
1 EL	Olivenöl
2 EL	Wasser
1 Prise	Salz
etwas	Mehl zum Ausrollen

### Für die Füllung:

300 g	Ricotta (oder Schichtkäse)
1/2 Bund	glatte Petersilie
4 Stängel	Liebstockel
6	Eigelb
2 EL	geriebenes Weißbrot (Semmelbrösel)
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle

### zusätzlich:

200 g	Knollen-Sellerie
2 Stangen	Staudensellerie
1	rote Zwiebel
1	Knoblauchzehe
3 Zweige	Thymian
2 EL	Pflanzenöl
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
80 g	Haselnüsse
4 EL	Olivenöl
2 EL	Haselnussöl
60 g	Comté (oder anderer Hartkäse)



### Zubereitung:

1. Für den Teig Weizenmehl und Hartweizenmehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Eier, Öl, Wasser und Salz zugeben und alles zu einem glatten Teig kneten.

Tipp: Es ist von Vorteil, zuerst etwas weniger Mehl zu nehmen und den Teig weich „anzukneten“, dann immer wieder Mehl unterkneten, bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist.

2. Ist der Teig zu trocken, noch wenige Esslöffel kaltes Wasser zugeben, ist er zu klebrig noch etwas mehr Mehl unterkneten.

3. Den Teig abdecken und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Für die Füllung den Ricotta gut abtropfen lassen.
5. Petersilie und Liebstöckel abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Etwa 1/3 der Kräuterblättchen beiseitelegen, den Rest fein schneiden.
6. Ricotta mit einem Drittel der Eigelbe, geriebenem Weißbrot und fein geschnittenen Kräutern gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Knollensellerie waschen, schälen, zunächst in 5 mm dicke Scheiben, dann in dünne Streifen schneiden. Stangensellerie waschen und ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Die Streifen der beiden Selleriesorten sollten ähnlich lang sein.
8. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.
9. Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. In einer Pfanne Pflanzenöl erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen, Selleriestreifen und Thymian zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze darin weich dünsten.
10. Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz den Teig dünn ausrollen. Dabei die beiseitegelegten Kräuterblättchen auf eine Teigbahn legen, eine weitere Teigbahn überklappen und nochmals ausrollen. So werden die Kräuterblätter mit in den Teig eingearbeitet und ein Kräutermuster entsteht. Die Teigbahnen sollten ca. 15 cm breit sein.
11. Aus den Teigbahnen 8 Quadrate von ca. 15 cm Kantenlänge schneiden.
12. Die Ricottafüllung auf die Hälfte der Teigquadrate geben, jeweils eine Kuhle eindrücken. In die Kuhlen jeweils ein Eigelb geben. Die Teigränder mit Wasser bepinseln, dann mit einem Teigquadrat abdecken und die Ränder fest andrücken.
13. In einem flachen großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen und die gefüllten Teigtaschen darin (vorsichtig) ca. 4 Minuten ziehen lassen.
14. Die Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Dann Olivenöl zugeben und leicht erwärmen.
15. Die großen Ravioli vorsichtig mit einer Siebkelle aus dem Wasser heben und abtropfen lassen.
16. Die abgetropften Ravioli zu den Nüssen in der Pfanne geben und sanft darin schwenken.
17. Selleriestreifen abschmecken und Haselnussöl überträufeln.
18. Sellerie auf die Tellermitte geben und jeweils ein Raviolo daraufsetzen, mit Haselnüssen bestreuen und etwas Käse darüber reiben.

**Pro Portion: 890 kcal/ 3720 kJ  
40 g Kohlenhydrate, 32 g Eiweiß, 67 g Fett**