

Kochen

Mira Maurer

Mittwoch, 17.07.2019

Auberginen-Piccata und Tomaten-Ravioli

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Ravioli

300 g Hartweizenmehl (Semola)
40 ml Olivenöl
2 EL Wasser, lauwarm
5 Eigelb (Größe M)
1 Ei (Größe M)
100 g Tomatenpesto (fertig gekauft oder selbstgemacht)

Für die Auberginen-Piccata

3 Auberginen (soll 12 Scheiben ergeben)
Salz
Pfeffer
100 g Mehl
2 Eier (Größe M)
100 g Parmesan, gerieben
6 EL Rapsöl

Für die Tomatensoße

1 Zwiebel (ca. 50 g)
1 Knoblauchzehe
2 EL Rapsöl
100 g Dosentomaten
50 g Tomatenpesto (fertig gekauft oder selbstgemacht)
100 g Babyspinat
Salz
Pfeffer



Zubereitung

1. **Für die Ravioli** Mehl, Öl, lauwarmes Wasser und Eigelbe in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten.
2. Teig abdecken und ca. 1 Stunde ruhen lassen.
3. Den Nudelteig in zwei Portionen teilen und jeweils mithilfe einer Nudelmaschine (oder einem Nudelholz) ca. 1-2 mm dick ausrollen.
4. Das Ei verquirlen. Die Nudelplatte mit Ei bestreichen.
5. Das Tomatenpesto auf einer Nudelplatte verteilen.
6. Die zweite Nudelplatte auflegen und mit einem Glas oder Ausstecher Ravioli ausstechen.
7. Die Ränder der Ravioli mit einer Gabel andrücken.



8. Erst wenn Auberginen und Tomatensoße zubereitet sind, in einem Topf Salzwasser aufkochen.
9. Die Ravioli zugeben und ca. 1-2 Minuten köcheln lassen. Steigen sie an die Oberfläche, sind sie gar. Herausnehmen und abtropfen lassen
10. **Die Auberginen** waschen und in Scheiben schneiden.
11. Auberginen mit Salz und Pfeffer würzen.
12. Auberginenscheiben erst in Mehl, dann in verquirlten Eiern und zum Schluss im Parmesan wenden.
13. Rapsöl in einer Pfanne portionsweise erhitzen.
14. Die Auberginenscheiben darin auf beiden Seiten ca. 4-5 Minuten goldbraun braten.
15. **Für die Tomatensoße** Thymian und Rosmarin fein schneiden.
16. Rapsöl in einer tiefen Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten.
17. Tomatenpesto, Thymian und Rosmarin sowie Pizzatomen zugeben, aufkochen lassen.
18. Die Ravioli in der Soße schwenken.
19. Babyspinat unterheben und mit Salz sowie Pfeffer würzen.
20. Ravioli mit Tomatensoße und Auberginenscheiben anrichten und servieren.