

Kartoffel-Ricotta-Ravioli - ein Rezept von Hans Haas



Mit diesem Kartoffelrezept knüpfen wir an den [Blogartikel vom 18. September](#) an, der sich mit der Kartoffel und ihrem Gesundheitswert beschäftigte. Die Kartoffel-Ricotta-Ravioli sind eine besondere Variante der beliebten italienischen Nudel-Spezialität. Serviert mit Nussbutter und Parmesan, gibt dies den Ravioli den besonderen Kick. Für die Nussbutter, einfach etwas Butter in einem Topf erhitzen und unter ständigem Rühren (mit einem Topfbesen) leicht bräunen lassen. Alternativ eignet sich auch ein kurz ange dünstetes Gemüse als Beilage, wie beispielsweise Spinat.



Zutaten für 4 Personen:

Teig:

500 g Mehl

250 g Kartoffeln

Salz

etwas Wasser

Füllung:

200 g Kartoffeln
200 g Ricotta
1 EL Blattpetersilie
1 EL Öl
1 EL Schalotten, klein geschnitten
1 Msp Knoblauch, gerieben
Salz
Cayennepfeffer
Zitronensaft
1 Eiweiß

Tipp von Hans Haas: Wenn Ihnen die Menge an Ravioli zu groß ist, können Sie einen Teil davon nur kurz blanchieren, anschließend einfrieren und zu einem anderen Zeitpunkt kochen.

Zubereitung: ca. 70 min (Teig 1-2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen)



Schritt 1:

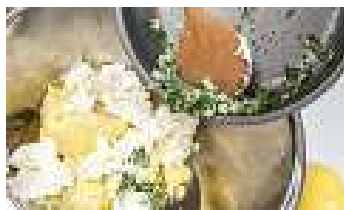
Die Kartoffeln in Salzwasser weich kochen.

Für den Teig 250 g gekochte Kartoffeln schälen und durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.



Schritt 2

Nun das Mehl dazugeben sowie Salz und etwas Wasser. Dies mit dem Knethaken oder per Hand zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und 1-2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.



Schritt 3

Für die Füllung die restlichen Kartoffeln schälen, durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken und den Ricotta dazugeben. Blatt Petersilie fein hacken und hinzufügen. Nebenbei 1 EL Öl erwärmen und die klein geschnittenen Schalotten und den Knoblauch kurz andünsten. Dies mit der Kartoffel-Ricotta-Masse vermengen. Die Füllung mit Salz, Cayennepfeffer und einem Spritzer Zitronensaft gut abschmecken.



Schritt 4

Den Kartoffelteig ausrollen und die Kartoffel-Ricotta-Masse in einen Spritzbeutel füllen und portionsweise auf den Teig geben. Die Ränder um die Masse herum mit etwas Eiweiß bepinseln, zu Raviolis zusammenklappen und an den Rändern gut zusammendrücken.



Schritt 5

Die Ravioli ausstechen und in kochendem Salzwasser 2-3 Minuten köcheln lassen, dann herausnehmen und anrichten. Guten Appetit!