Gefüllte Ravioli mit Proseccoschaum



Zutaten für 4 Personen

2400 g Mehl

24 Eier

8 EL Wasser

16 EL Olivenöl

4 TL Salz

2000 g Ricotta

16 EL geriebenen Parmesan

8 EL Basilikum Pesto

Etwas Zitronenabrieb

4 Schalotte

1 Schuss Mionetto Prosecco

800 ml Rahm

400 ml Gemüsebrühe

Salz & Pfeffer

Frischer Basilikum

Anleitung

Die Klassiker der italienischen Küche: Die Rede ist von Ravioli in allen erdenklichen Varianten! Bei uns gibt es sie natürlich mit einem prickelnden Mionetto Proseccoschaum.
Den leckeren, kleinen Teigtaschen mit feiner Füllung kann kaum jemand widerstehen. Mit diesem Rezept sind deine Raviolis leicht gemacht und schmecken auch noch köstlich!

So gehts:

Für den Teig das Mehl mit dem Salz mischen und in der Mitte eine Mulde formen. Eier, 2 EL Olivenöl und Wasser in die Mulde geben und mit einer Gabel von der Seite her das Mehl langsam unterrühren.
Solange verquirlen bis sich die Flüssigkeit mit dem Mehl vermischt hat. Teig auf die Arbeitsfläche geben und mindestens 10 Minuten gut durchkneten ? das kann man auch gerne mit der Küchenmaschine machen. Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 1 Stunde bei Raumtemperatur stehen lassen.
Für die Füllung alle Zutaten mischen und bis zum Verwenden kaltstellen.
Für die Soße die Schalotte fein hacken und in etwas Olivenöl auf mittlerer Stufe anschwitzen. Mit Mionetto Prosecco ablöschen und kurz aufkochen lassen. Rahm und Gemüsebrühe aufgießen, aufkochen und würzen. Mit dem Pürierstab pürieren und bis zum Verwenden zur Seite stellen.
Teig in vier Teile teilen mit einer Nudelmaschine oder mit einem Nudelholz sehr dünn auswalken. Teigplatte halbieren, auf der einen Hälfte je einen Teelöffel der Füllung mit etwas Abstand platzieren und die zweite Teighälfte darüberlegen. Mit einem runden Ausstecher Kreise ausstechen und mit einer Gabel rundherum andrücken.
Die Ravioli auf ein bemehltes Brett legen und mit einem feuchten Tuch abdecken.
Einen Topf mit gesalzenem Wasser erhitzen und die Ravioli für ca. 8 Minuten al dente kochen.
Die Soße in der Zwischenzeit nochmals erhitzen und aufschäumen.

Anrichten:

In einem tiefen Teller vier Esslöffel Soße geben, die Ravioli darauf verteilen, nochmals etwas Schaum darüber geben. Pro Teller je fünf Teelöffel des Pestos verteilen, Parmesanspähne

drüberstreuen, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Für den vollkommenen Genuss empfehlen wir ein Gläschen eingekühlten Mionetto Prosecco. Cin cin!