

Birnen-Käse-Ravioli

Zutaten für 20 Stück:

Für die Füllung :

- 1 Abate Fetel Birne
(noch fest)
- 2 Schalotten
- 50 g Speckwürfelchen
- 100 g Bergkäse, würzig
(oder Greizer)
- 2 EL Sonnenblumenöl
- Ackersalat als Garnierung / Beilage
- je nach Geschmack noch geriebenen
Parmesan zum Bestreuen



Der Nudelteig für die Birnen-Käse-Ravioli:

- 200 g Hartweizenmehl (Semola di grano duro)
- ½ TL Salz,
- 1 Ei Größe M
- 100 ml lauwarmes Wasser.

Zubereitung des Nudelteiges:

Birne, Speck und würziger Käse passen wunderbar zusammen. Warum also nicht als Nudelfüllung verwenden? Zuerst muss man allerdings den Nudelteig herstellen, da er etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen soll, damit das Mehl quellen kann und der Teig geschmeidiger wird. Man kann ihn auch bei Zimmertemperatur quellen lassen, dann geht das schneller. Wichtig ist, dass man ihn in Klarsichtfolie luftdicht einpackt, damit er nicht betrocknet. Die betrockneten Stellen geben sonst „Schuppen“ auf den Nudeln. Wir Kochbären lassen den Nudelteig nun schon seit 10 Jahren im Kühlschrank ruhen – **hart** ist er dabei noch nie geworden!

Neuerdings mache ich den Nudelteig mit den Knethaken des Handrührgerätes wie folgt:

Das abgewogene Mehl kommt in die Rührschüssel des Handrührgerätes, dazu das Salz. Dann gebe ich unter Rühren mit dem Handrührgerät nach und nach das Wasser zu. Es müssen kleine, feuchte Klumpen entstehen. In der Schüssel dürfen keine trockenen Krümel oder Mehreste bleiben! Sonst etwas Wasser (Teelöffelweise) zugeben. Je nach Qualität des Mehles sind eventuell 20 ml Wasser zusätzlich erforderlich. Dann kommen diese feuchten Krümel auf das Nudelbrett. Den Teig gut durchkneten, zunächst mit den beiden Daumen, dann mit dem Handballen. Die Teigkugel weiterkneten, dabei nicht mehr falten, nur noch verformen. Dann die Teigkugel in zwei Teile teilen und luftdicht in Klarsichtfolie einpacken.

Möglichst 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Während der Nudelteig im Kühlschrank auf seine Weiterverwendung wartet, die Füllung herstellen.

Ersatzweise können Sie auch Nudelteig aus der Kühltheke verwenden. Aber selbst gemacht schmeckt einfach am Besten. Annähernd so gut ist nur noch der Nudelteig, den man manchmal beim Bäcker vorbestellen kann.

WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > Nudeln > Rezept : Birnen-Käse-Ravioli

Zubereitung der Füllung:

Den Speck in dünne Scheiben, dann in schmale Streifen und dann in kleine Würfelchen schneiden, die nicht größer als 3 mm sein sollten. Fertig gewürfelter Speck ist dafür zu grob gewürfelt. Die Schalotten schälen, fein würfeln und zusammen mit den Speckwürfelchen im Öl glasig dünsten. Nebenher die Birne schälen und sehr klein würfeln. Zu den Zwiebeln geben und etwa 3 Minuten dünsten. Die Füllmasse abkühlen lassen. Den Bergkäse fein reiben.

Den Nudelteig für die Quark-Ravioli habe ich besonders dünn ausgewellt – sonst werden es keine 20 Ravioli. Mit einem kreisrunden Ausstecher von 12 cm Durchmesser 20 Scheiben ausstechen, mit Eiweiß bepinseln und 2-3 TL Füllung auf die Mitte der unteren Hälfte geben. Einen gehäuften Teelöffel geriebenen Bergkäse oben auf geben. Zusammenklappen, die Ränder gut zu pressen. Zur Verschönerung mit den Gabelzinken den Rand formen (Die Gabelzinken zwischendurch in Mehl tauchen, damit sie nicht am Nudelteig ankleben).

In reichlich Salzwasser 4 Minuten sieden lassen, mit dem Schaumlöffel herausheben, sofort servieren. Am Tisch mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen. Dazu passt wunderbar ein Ackersalat.

Guten Appetit wünschen die Aalener Kochbären.

© WWW.KOCHBAEREN.DE