



Rote Beete Ravioli

mit Montagnolo-Spinat-Sauce

Einkaufsliste

Für 5-6 Personen

Rote Beete Püree

- 200 g Rote Bete
- 100 ml Kirschsafft
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- 1 TL braunen Zucker
- 1 TL Stärke

Rote Beete Pasta Teig

- 80 g rote Beete Püree
- 120 g Weizenmehl (Type 550)
- 60 g Hartweizengrieß
- Salz
- 1 Ei
- 30 ml Olivenöl
- Zum Anbraten: 50 g Butter

Ravioli-Füllung:

- 150 g Montagnolo
- 100 g Frischkäse
- 50 g Spinat
- 1 EL rote Beete Püree
- 1 Msp. Salz
- 1 Msp. Pfeffer
- 1 Msp. Chili

Montagnolo-Spinat-Sauce:

- 200 g Montagnolo
- 100 g Spinat
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g Butter
- 15 g Mehl
- 200 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- 1 TL schwarzen Pfeffer
- 1 Msp. Chili
- 1 EL Petersilie

So wird's gemacht

Für das Püree die rote Beete schälen und in Stücke schneiden. In den Kirschsafft legen und köcheln lassen. Je nach Größe ca. 30-45 Minuten. Den Saft in eine Schale sieben und die rote Beete in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Salz und Olivenöl dazugeben. 100 g des Pürees beiseite stellen. Butter und Zucker in einer Pfanne erhitzen und karamellisieren lassen, mit dem Saft ablöschen. Das restliche Püree hinzugeben und köcheln lassen. Stärke in etwas Wasser auflösen und einrühren. Sauce eindicken lassen und beiseite stellen.

Für die Füllung Montagnolo fein würfeln. Den Spinat fein hacken. Alles in eine Schüssel geben und verrühren. In einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben und kühl stellen.

Für den Pasta-Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verkneten. 30 Minuten kalt stellen. In vier Teile teilen und jeweils sehr dünn ausrollen. In Quadrate schneiden, etwas Füllung in die Mitte geben und überklappen. An den Seiten festdrücken und zu kleinen Bonbons formen. Oder Füllung auf das Quadrat geben, ein zweites Quadrat auflegen, um die Füllung herum gut festdrücken und Sterne ausstechen.

Für die Sauce den Montagnolo fein würfeln. Den Spinat waschen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch hinzugeben und kurz anschwitzen. Mehl einrühren und leicht bräunen lassen. Mit Brühe und Sahne ablöschen. Spinat und 150 g Montagnolo hinzugeben und gut verrühren bis der Käse geschmolzen ist.

Die Ravioli in Salzwasser kochen. Abschöpfen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Rote Beete Sauce nochmal erwärmen. Die Ravioli kurz anbraten. Sauce auf die Teller geben. Ravioli darauf drapieren, die restlichen Montagnolo-Würfel verteilen. Zum Schluss Tupfen der rote Beete Sauce verteilen und servieren.