



Die Speisekarte, Bitte!



TITEL DES REZEPTS: Ravioli di borragine	
PORTIONEN: 6 personen	
ZUTATEN :	
<p>Für die Pasta: 140 g Weißmehl 60 g Hartweizenmehl 2 Eier 1 Esslöffel natives Olivenöl extra nach Geschmack Salz nach Geschmack</p> <p>Für die Füllung und das Dressing: 700 g Borretsch 250 Hüttenkäse 120 g frischer Pecorino 20 g Pinienkerne Basilikum Petersilie 1 Schalotte Muskatnuss geriebener Parmesan Olivenöl extra vergine Salz Pfeffer.</p>	
ZUBEREITUNG:	
<ol style="list-style-type: none">1. Um die Borretschravioli zuzubereiten, beginnen Sie mit den Nudeln. Das Mehl auf eine ebene Fläche legen, die Eier, das Olivenöl extra vergine und das Salz in die Mitte geben und gut mit den Händen mischen. Wenn die Nudeln homogen und gut kompakt sind, lassen Sie sie etwa 30 Minuten lang bedeckt ruhen.2. In der Zwischenzeit den Borretsch reinigen und waschen, mit etwas nativem Olivenöl extra, einer gehackten Schalotte, etwas Petersilie und einer Prise Salz schmoren. Lassen Sie den Borretsch nach 15 Minuten Garzeit ab und drücken Sie ihn gut zusammen. Werfen Sie die Kochsäfte nicht weg.3. Borretsch hacken und in einer Schüssel mit Hüttenkäse, Käse, Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss mischen.4. Nehmen Sie die Ravioli-Nudeln, rollen Sie sie dünn aus und schneiden Sie sie auf jeder Seite in Quadrate von 5 cm. Geben Sie einen Löffel Hüttenkäse und Borretsch auf jedes Quadrat und schließen Sie sie in einem Dreieck. Befestigen Sie die Kanten gut mit einer Gabel.5. Die Borretsch-Kochgrundlage kochen, bis sie um ein Drittel reduziert ist. Fügen Sie die Pinienkerne und Parmesan hinzu und mischen Sie alles.6. Die Borretschravioli in reichlich leicht gesalzenem Wasser kochen, abtropfen lassen, auf die Pinienkerne und die Parmesancreme legen und servieren.	