



Süße Ravioli aus schokoladigem Nudelteig



Zutaten:

Für den Nudelteig:

200 g	Mehl
50 g	Backkakao
3	Eier
1 Prise	Salz
1 EL	Olivenöl

Für die Füllung:

250 g	Mascarpone
1 TL	Speisestärke
1	Eigelb
1/2	Bio-Zitrone
3 EL	Puderzucker
1	Vanilleschote (Mark)
1 EL	Butter

Für die Erbeersauce:

400 g	Erdbeeren
3 EL	Puderzucker
1 TL	Zitronensaft

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Min. + 1 Std. Kühlzeit

pro Portion: 2579 kJ, 616 kcal, 62,4 g Kohlenhydrate, 16,1 g Eiweiß, 36,5 g Fett, 259 mg Cholesterin, 7,06 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:

Kosten: € €



Zubereitung

Was mag jeder Mensch? Richtig, Schokolade! Und was noch? Ganz genau, Nudeln. Wir haben für dich beides kombiniert und leckere, Schoko-Ravioli mit einer cremigen Mascarpone-Füllung selbst gemacht. Zu den Ravioli gibt es eine fruchtige Erdbeersauce. So easy geht's:

Step 1:

Zuerst das Mehl zusammen mit dem Kakao auf die Arbeitsfläche geben und in die Mitte eine Mulde drücken, die Eier in die Mulde geben, dann das Salz und das Öl hinzugeben.

Step 2:

Nun kannst du die Zutaten mithilfe einer Gabel vermischen. Dabei immer ein bisschen Mehl und Kakao vom Rand hinein arbeiten. Wenn die Masse eine knetbare Konsistenz erreicht hat, kannst du mit den Händen weiter arbeiten. Der Teig sollte so lange geknetet werden, bis er elastisch ist, eine glänzende Oberfläche hat und nicht mehr klebt. Das dauert ungefähr 10 Minuten. Dann den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Step 3:

Währenddessen kannst du dich schon einmal um die Füllung der Schoko-Ravioli kümmern. Dazu zuerst die Schale der Zitrone abreiben und zusammen mit den restlichen Zutaten bis auf die Butter in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen gut miteinander verrühren. Die Füllung in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen.

Step 4:

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, vierteln, etwas bemehlen und mithilfe einer Nudelmaschine zu langen, dünnen Nudelplatten walzen. Nun die Füllung im Abstand von drei Zentimetern in kleinen Häufchen auf die Nudelplatten spritzen. Dann die freien Ränder und Zwischenräume mit Wasser bepinseln. Eine weitere Nudelplatte auflegen und die Ränder flach drücken. Mit einem Ravioli-Roller oder einem Messer auseinander schneiden und den Rand mit einer Gabel festdrücken.

Step 5:

Dann kannst du Wasser zum Kochen bringen und leicht salzen. Die Schoko-Ravioli hinein geben und bissfest kochen. Sobald sie gar sind, schwimmen sie an der Oberfläche. In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Nudeln aus dem Wasser nehmen und in die Butterpfanne gleiten lassen, so kleben sie nicht zusammen.

Step 6:

Nun musst du dich nur noch um die Erdbeersauce kümmern. Dazu einfach die Erdbeeren mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft pürieren und zum Servieren auf den Schoko-Ravioli verteilen.