



REZEPT

RAVIOLI MIT ARTISCHOCKENFÜLLUNG UND THYMIANSAUCE



THYMUS
CITRIODORO AUREO



ZUTATEN

Für den Teig:

- › 300 gr Mehl Typ 00
- › 3 Eier
- › Salz

Für die Sauce:

- › 150 g Butter
- › 4 Zweige Thymian
- › 80 g Parmesan

Für die Füllung:

- › 8 Artischocken
- › 160 g Ricotta
- › 60 g Parmesankäse
- › Je 1 Zweig Thymian und Majoran
- › 4 Esslöffel Olivenöl
- › Halbe Zwiebel und eine Knoblauchzehe
- › ½ Glas Weißwein
- › Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNGSZEIT

Zubereitungszeit: 120 min

ZUBEREITUNG

Zuerst den frischen Teig für die Ravioli zubereiten. Während der Teig ruht, bereiten Sie die Füllung vor. Die Artischocken schälen und schneiden. Zwiebel fein hacken und diese für etwa 15 Minuten bei schwacher Hitze zusammen mit vier Esslöffel Olivenöl und der gequetschten oder fein gehackten Knoblauchzehe, dünsten. Sobald die Zwiebeln transparent sind, die Artischocken beifügen und anbräunen lassen; wenn diese ungefähr halb gekocht sind, den Weißwein zufügen und salzen. Einmal gekocht diese grob pürieren und die erhaltene Creme in einer Schüssel zusammen mit der Ricotta mischen und dann die frisch gehackten Majoran - und Thymianblätter und den Parmesankäse hinzufügen. Alles gut mischen. Nun wird der Teig verarbeitet. Rollen Sie den Teig dünn aus und schneiden Sie ca. 10 cm breite Streifen, legen Sie die Füllung in die Mitte und klappen Sie die Blätter zusammen. Drücken Sie den Teig leicht mit den Fingern um die Füllung, damit die Luft entweicht. An diesem Punkt mit einem Nudelschneider die Ravioli ausschneiden. Die Artischockenravioli bei der Vorbereitung auf ein bemehltes Tuch legen. Wenn alle fertig sind, lassen Sie diese in Salzwasser kochen; währenddessen kochen, die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und den frischen Thymian hinzufügen. Sobald die Ravioli gekocht sind, diese ablassen und zur Butter hinzufügen und dann ein paar Minuten in dieser kochen lassen. Servieren Sie das Gericht mit ein paar Thymianblättern garniert und als letzten Schliff geben Sie eine Prise geriebenen Parmesankäse darauf.