

Süße Ravioli

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Teig (reicht für süße und pikante Ravioli):

300 g helles glutenfreies Mehl
(Empfehlung von Johanna „Mehl-Farine“ von Schär)

½ TL Salz

1 TL Flohsamen

3 Eier

1 EL Olivenöl

Für die Füllung benötigst du folgende Zutaten:

½ Pckg. Topfen

1 Becher Joghurt

1 Becher Schlagobers / Schlagsahne

1 Pckg. Bourbon Vanillezucker

4-5 EL Zucker (Menge nach Belieben)

½ unbehandelte Zitrone

250 g Brombeeren oder andere Beeren

Für die Sauce / Deko:

150 g Himbeeren (frisch oder gefroren)

1 Schuss Rum

1 Schuss Wasser

Etwas Zucker

Zitronensaft

4 EL glutenfreie Semmelbrösel

2 EL Butter

1-2 EL Zucker

1 Handvoll Mandelblättchen

nach Belieben: essbare Blüten

ZUBEREITUNG

1. Mehl mit Salz und Flohsamen in einer Schüssel mischen. Mit den Eiern und dem Öl zu einem festen Teig verkneten. Bei Bedarf 2-3 EL kaltes Wasser unterkneten. Den Teig etwa 20 Minuten in Frischhaltefolie eingewickelt kalt stellen.
2. Für die Füllung Beeren waschen. Zitrone heiß waschen und Schale abreiben. Schlagobers steif schlagen und mit Topfen, Joghurt, Vanillezucker, Zucker und Zitronenschale vermischen. Etwas Zitronensaft dazu träufeln und untermischen.
3. Nudelteig mit ausreichend Mehl so dünn wie möglich ausrollen. Johanna und ich haben eine Nudelmaschine zur Hilfe genommen. Geht aber auch ganz einfach mit einem Nudelwalker. Leicht gesalzenes Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Ravioli mit einer Form ausstechen (wenn nicht vorhanden, dann etwa 10 cm große Quadrate schneiden). Jeweils 1 TL der Füllung auf eine Hälfte der Teigstücke setzen, den Teigrand mit etwas Wasser bestreichen und die andere Teighälfte darüber klappen. Rand evtl. mit einer Gabel zusammendrücken oder mit den Händen fest drücken.
4. Fertige Ravioli im wallenden Wasser einmal kurz aufkochen lassen, Hitze reduzieren. Ravioli noch etwa 8 Minuten ziehen lassen.
5. In der Zwischenzeit für die Sauce die Beeren mit Rum, Wasser, Zitronensaft und Zucker in einem kleinen Topf erhitzen und köcheln lassen. Butter in einem kleinen Topf zergehen lassen und Semmelbrösel und Zucker darin bei mittlerer Hitze goldbraun backen. Mandeln ohne Fett in einer Pfanne goldbraun rösten.
6. Ravioli aus dem Wasser nehmen, auf einen Teller geben, Himbeersauce darüber geben, mit Semmelbrösel bestreuen und mit Mandelblättchen und nach Belieben mit essbaren Blüten dekoriert servieren.



Scan me!