

Schlägler Bio Roggen Ravioli gefüllt mit Bio Frischkäse und Spinat auf Paradeiser Sauce

Bio Roggen Teig

1 Doserl Bio Frisch Käse
Blattspinat
Ei
1 Paradeiser oder Tomaten
1 Pack Passierte Tomaten oder Pomodore Pelati
1EL Zucker
1EL Balsamico
3EL Olivenöl
½ Zwiebel
Zitrone



Zubereitung:

Teig mit Nudelmaschine bis Stufe 5 oder mit der Hand ca. 2mm dick ausrollen. Danach den Teig mit dem Ei einstreichen und in ca. 6 cm abständen bis zur Hälfte des Teiges mit einem kleinen Löffel den Frischkäse und den Spinat portionieren. Die zweite Hälfte über die Teigfläche mit dem Frischkäse vorsichtig legen und die Ränder um die Füllung leicht andrücken. Danach die Ravioli mit einem Keksausstecher oder einem Glas ausstechen.

Für die Sauce die Paradeiser und den Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Den Zwiebel mit dem Olivenöl anschwitzen. Die Paradeiser begeben und kurz mitziehen lassen. Den Zucker dazu mit Balsamico löschen und Pomodore Pelati dazugeben. Kurz reduzieren lassen und mit Zucker, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Zitrone und Balsamico abschmecken.

Die Ravioli ca. 3 Minuten im Salzwasser köcheln und auf einem vorgewärmten Teller mit der Paradeiser Sauce anrichten. Mit Basilikum oder Rucola garnieren.

Teig für Bio Roggen Tascherl bzw. Ravioli

250g fein gemahlener Roggen
1/2 TL Meersalz, 2 große Eier
1 EL Olivenöl oder Sonnenblumenöl
2 EL lauwarmes Wasser

1. Mehl und Salz auf die Arbeitsfläche schütten und eine Mulde hineindrücken. Eier hineingeben und mit einer Gabel sorgfältig verrühren, dabei ständig Mehl vom Rand her unterarbeiten.
2. Sobald der Teig kein Mehl mehr aufnimmt, die angegebene Flüssigkeit (Wasser und/oder Öl) esslöffelweise hinzugeben.
3. Achtung! Selbstgemahlener Mehl benötigt etwas mehr Flüssigkeit.
4. Dann den Teig etwa 10–15 Minuten lang kräftig durchkneten, bis er glatt, glänzend und geschmeidig ist. Der Teig soll weich sein, ohne zu kleben. Ist er zu fest, noch etwas Wasser hinzugeben, klebt er, etwas Mehl unterarbeiten. Wird er durchgeschnitten, muß er an den Schnittstellen kleine Löcher aufweisen.
5. Nun den Teig zu einer Kugel formen und in ein bemehltes Tuch wickeln, eine Schüssel darüberstülpen und 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
6. Teig in 3–4 Portionen teilen und diese auf der bemehlten Arbeitsfläche von der Mitte zum Rand hin so dünn wie möglich ausrollen, dabei immer wieder mit Mehl bestäuben. Den Teig, der nicht sofort bearbeitet wird, wieder in das Tuch schlagen.
7. Achtung! Der Teig muss unbedingt gleichmäßig ausgerollt werden, da die Nudeln sonst nicht gleichmäßig gar werden.
8. Teigplatten vor der Weiterverarbeitung 5–10 Minuten antrocknen lassen. Dann mit dem Messer oder der Nudelmaschine in die gewünschte Form schneiden.
9. Frische Nudeln in genügend Wasser bissfest garen. Achtung! Frische Nudeln haben eine viel kürzere Garzeit als gekaufte. Öfter probieren. Pasta-Herstellung auf Vorrat.