

Zutaten

- Nudelteig:
- 100 g Semola (feiner Weizengrieß)
- 100 g Pastamehl Typ „00“
- 3 Eigelb
- 1 Ei
- 1 EL Olivenöl
- Füllung:
- 1 Birne
- 1 kleine Zwiebel
- 1/2 TL Senfsaat
- 1 Sternanis
- 150 g Maronen, geschält und gegart
- 1 kleines Bund Schnittlauch
- 1 EL Butter
- Salz und Pfeffer
- Eiweiß zum Bestreichen

Hauptgang

Maronen-Ravioli

Entdecken Sie unser köstliches Maronen-Ravioli-Rezept! Lassen Sie sich von den Herbstaromen verzaubern und kochen Sie mit uns bei Kochateliers.

So wird’s gemacht:

1. Mehl, Eier und Olivenöl gut verkneten. Den Teig anschließend in Folie einpacken und eine halbe Stunde ruhen lassen.
2. Für die Füllung Birne und Zwiebel schälen und fein würfeln. Butter erhitzen. Zuerst Zwiebelwürfel glasig anschwitzen, dann Birnenwürfel und Gewürze hinzugeben und 5 Minuten köcheln lassen.
3. Maronen mit der Hand zerbröseln, Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Beides zu der Zwiebel-Birnenmasse geben, wenn diese leicht abgekühlt ist. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken, den Sternanis entfernen.
4. Den Teig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen. Streifen von ca. 3 cm Breite schneiden. Füllung auf die Hälfte der Streifen mit einem Teelöffel portionsweise verteilen. Ränder mit Eigelb besteichen, je einen Teigstreifen darauflegen und gründlich um die Füllung herum andrücken. Mit einem Teigrädchen zu einzelnen Ravioli schneiden. In kochendem Salzwasser für ca. 2 Minuten garen.