



Caramelle an Safranbutter

Mit Caramel hat diese Pasta nichts gemeinsam, der Name bezieht sich lediglich auf das besondere Aussehen dieser gefüllten Teigtaschen: Sie werden aus breitrandigen Ravioli gemacht, die so eingedreht werden, als würde man ein "Zältli" ins Papier einwickeln. Damit das klappt, braucht es einen festen und zugleich geschmeidigen Pastateig.

Für die Füllung habe ich Mozzarella, feingehackte Dörrtomaten und frischen Oregano verwendet. Sie sollte eher fest sein, damit das Füllen und Einwickeln gut klappt.

Angerichtet werden die Caramelle mit einem kleinen Bouillon-See, das gibt Saft für die saucenlose Pasta. Und als krönender Abschluss werden sie mit Safranbutter beträufelt.

Zutaten (1 Portion)

120g	Pastateig
50g	Mozzarella
4	eingelegte Tomaten
5-6	Zweige frischer Oregano
	Salz und Pfeffer
20g	Tafelbutter
1	Briefchen Safran
5cl	Gemüsebouillon

Zubereitung

Tomaten und Oregano mit dem Wiegenschaber fein hacken. Mozzarella zu sehr kleinen Würfelchen schneiden. Alles zusammen in einer Schüssel vermischen und von Hand gut verkneten. Dabei mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pastateig zu ca. 13cm breiten, ca. 0,5mm dicken Bahnen auswallen (Auf der

Pastawalze Stufe 8 von 9). Teig mit dem gewellten Teigrädchen zu 6x6cm grossen Stücken schneiden. Eine knapp haselnussgrosse Kugel der Füllung auf den Teig geben. Ränder mit etwas Wasser befeuchten, den Teig einklappen, darauf achten, dass keine Luftblasen eingeschlossen werden. Ränder leicht festdrücken und nochmals befeuchten. Die rechte Ecke des Teiges diagonal über das Ravioli falten, auf der linken Seite den Teig von der Gegenseite her über das Ravioli falten. Caramelle mit einem Küchenpapier abdecken und ein halbe Stunde ruhen lassen.

Caramelle in leicht kochendem, gesalzenem Wasser 20 Minuten ziehen lassen.

Tafelbutter in einem Pfännchen aufschäumen lassen bis sie leicht bräunlich wird, Pfännchen von der Herdplatte ziehen, Safran zugeben und verrühren.

Gemüsebouillon kurz aufkochen.

Caramelle auf einem heissen Teller anrichten, mit der Bouillon übergiessen und mit der Safranbutter beträufeln.

Nach Belieben mit etwas Käse bestreuen.







