Ravioli mit Rucola-Tomatenfüllung an Mandelssauce

Es braucht nicht viel von der kräftigen, würzigen Füllung aus Rucola, eingelegten Tomaten und Knoblauch, um den Ravioli Geschmack und Rasse zu verleihen. Sie werden zwar grossformatig, aber mit einer nur dünnen Schicht Fülle zu flachen Taschen geformt. Dazu braucht es keine speziellen Hilfsmittel, die Füllung wird auf längliche Teigstreifen gegeben, die dann zugeklappt werden.

Dazu passt eine milde Sauce aus angrösteten Mandelblättchen, Bouillon und Sauerahm. Gewürzt mit Muskatnuss und Pfeffer.

Zutaten (pro Portion)

```
Füllung:
50g      Rucola
2        Knoblauchzehen
40g      eingelegte, getrocknete Tomaten
20g      Parmesan gerieben
3El      Olivenöl
         Salz und Pfeffer

Sauce:
15g      Mandelblättchen
1dl      Gemüsebouillon
5cl      Sauerrahm
         Muskatnuss, Pfeffer

Ravioliteig von da (gibt ca. 3 Portionen)
```

Zubereitung

Füllung:

Rucola grob hacken, Knoblauch hacken, Tomaten klein würfeln. Zusammen in Olivenöl (ca. 1El) 4-5 Minuten dünsten bis der Rucola zusammengefallen ist.

In ein hohes Gefäss geben und mit dem Stabmixer pürieren. Dabei 1-2El Oliveneöl zugeben, damit die Masse geschmeidig wird. Parmesan untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sauce:
Mandelblättchen in einem trockenen Pfännchen anrösten, dabei häufig vermischen. Bouillon zugiessen und 8-10 Minuten köcheln lassen. Sauerrahm zugeben und mit Muskatnuss und Pfeffer abschmecken. Sauce soweit vorbereiten und kurz bevor die Ravioli gar sind nochmals aufwärmen.

Ravioli:
Arbeitsfläche mit wenig Hartweizengriess bestreuen. Teig mit einer Pastawalze zu einer dünnen, 15cm breiten Bahn auswalzen (Stufe 8 von 9). Streifen von 6cm Breite zuschneiden. Streifen zur Hälfte 2-3mm dick mit der Füllung belegen, ca. 5mm Rand freilassen. Ränder mit einem nassen Finger befeuchten. Ravioli zuklappen und an den Rändern leicht festdrücken. Darauf achten, dass möglichst keine Lufteinschlüsse entstehen.

Ravioli in reichlich leicht gesalzenem und knapp siedendem Wasser ca. 10 Minuten ziehen lassen.