Mezzaluna mit Mangold-Käsefüllung (grosse Ravioli)

Die grossen Halbmonde könnte man auch mit Spinat füllen, aber mit Mangold schmecken sie etwas krautiger und irgendwie frischer. Dazu muss der Mangold feingeschnitten und gut gedünstet werden. Zwiebel, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Muskatnuss und Käse vervollständigen die delikate Füllung. Umgeben von einem frischen weichen Pastateig - purer italienischer Pastagenuss!

Zutaten (2 Portionen)

```
Pastateig von da
120g   Mangold (eher kleine Blätter)
1      Zwiebel
1      grosse Knoblauchzehe
50g    geriebener Gruyère
       Salz, Pfeffer, Muskatnuss
       Olivenöl

Sauce:
1dl    milde Bouillon
1      Zweig frischer Rosmarin
1/2dl  Vollrahm
       Salz und Pfeffer
       Piment d'Espelette
```

Zubereitung

Zwiebel fein hacken. Mangoldblätter 3-4 mal längs zerschneiden, danach quer in feine Streifen schneiden. Dicke Stengelteile fein hacken.

Zwiebel in Olivenöl andünsten, Mangold zugeben, Knoblauch dazu pressen. Gut 10 Minuten dünsten, damit der Mangold stark zusammenfällt. Auskühlen lassen. Käse

zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Pastateig bis auf die zweitdünste Stufe auswallen und auf einer mit Harweizengriess bestreuten Unterlage auslegen. Rondellen von 10cm Durchmesser ausstechen. 1 knapper Esslöffel Füllung darauf geben. Dabei einen Rand von ca. 1cm frei lassen. Freie Pastafläche mit dem Finger mit Wasser befeuchten. Rondelle zuklappen und den Rand andrücken. Darauf achten, dass keine Luftblasen entstehen. Rand mit den Zinken einer Gabel festdrücken.

Mezza Luna in knapp siedendem Wasser ca. 6-7 Minuten ziehen lassen.

Dazu habe ich eine einfache Rahmsauce mit frischem Rosmarin angerichtet: 1dl milde Bouillon aufkochen, Rosmarinnadeln abzupfen und zugeben. ca. 5 Minuten köcheln lassen, 1/2 dl Vollrahm zugeben, kurz aufkochen, Etwas Käse über die Mezza Luna streuen und mit der Sauce übergiessen. Zum Schluss hab ich das Ganze mit etwas Piment d'Espelette bestreut.

Mangold mit Zwiebel und Knoblauch gedünstet

Füllung mit Mangold und Käse