

Samstagsrezept von Christian Penzhorn, Victorian
1. März 2008

Tomatenravioli mit Bärlauchpesto

Zutaten (für 4 Personen)

500g	Bärlauch
100g	frischer Parmesan
75g	Pinienkerne
250g	Olivenöl
4	frische Tomaten
15	getrocknete Tomatenfilets
400g	weißer Nudelteig
2-3	Eier

Zubereitung (Bärlauchpesto)

Waschen Sie den Bärlauch. Dann trocknen Sie ihn und schneiden ihn klein. Rösten Sie die Pinienkerne ohne Zugabe von Öl in einer Pfanne. Dann reiben Sie den frischen Parmesan und vermengen ihn mit dem Bärlauch und den Pinienkernen.

Zubereitung (Nudeln)

Den Nudelteig ganz dünn ausrollen, zum Beispiel mit einem Nudelholz. Den ausgerollten Teig dann ganz dünn mit Eigelb einstreichen. Die getrockneten und die frischen Tomaten in kleine Würfel schneiden und vermengen. Legen Sie kleine Mengen der Tomatenmasse auf den Nudelteig und klappen jeweils eine Nudelplatte darüber. Dann stechen Sie kleine Ravioli aus. Kochen Sie anschließend die Ravioli zwei bis drei Minuten in Salzwasser mit Olivenöl.

Servieren Sie die fertigen Ravioli mit dem frischen Bärlauchpesto und ein paar frischen Bärlauchblättern.