

**zora**

zoraklipp.de

# Ravioli mit Rotkohlfuellung





## Ravioli mit Rotkohlfuellung

### Ravioliteig:

500 g Weizenmehl  
5 Eier  
Etwas Salz  
Nudelmaschine oder Nudelholz

### Für die Füllung:

300 g Rotkohl  
100 g Parmesan  
200 g Ricotta  
1 Zehe Knoblauch  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und mindestens eine Stunde kühl stellen. Es empfiehlt sich, hier mit einer Küchenmaschine zu arbeiten, da der Teig sehr fest ist. Wenn nicht, auch gut, dann hast du gleich deine Arme trainiert.

Den Rotkohl etwas abtropfen und mit den Händen die restliche Flüssigkeit ausdrücken. Den abgetropften Rotkohl nun mit dem Ricotta und dem Parmesan in einem Blitzhacker oder einem Pürierstab zu einer Masse verarbeiten.

Den Teig nun mit Hilfe einer Nudelmaschine (Nudelholz geht auch, ist allerdings ein bisschen mühsamer, da der Teig ziemlich fest ist) mehrmals auf breitester Stufe durchdrehen und den Teig mehrmals falten.

Anschließend zwei gleichmäßige und gleich lange Bahnen ausrollen und mit einem Teelöffel kleine Häufchen der Füllung auf eine der Bahnen verteilen. Im Viereck mit einem Pinsel den Teig um die Füllung herum ganz leicht mit etwas Wasser einstreichen und die andere Teigplatte darüber legen und andrücken. Nun um die Füllung herum die Ravioli ausschneiden und diese in siedendem Wasser 4 bis 6 Minuten kochen.

Serviervorschlag:

Die fertigen Ravioli kurz in etwas Butter und Salbei oder Thymian schwenken. Mit grobem Meersalz und frischem Olivenöl beträufeln.



zora

zoraklipp.de

**Gebrannte Mandeln**



## Gebrannte Mandeln

**Zutaten:**

250 g Mandeln  
(oder andere Nüsse)  
100 g Zucker  
100 ml Wasser  
Etwas Vanille  
2 TL Zimt

**Zubereitung:**

Alle Zutaten zusammen in einer beschichteten Pfanne zum Kochen bringen und bei kleiner Flamme so lange köcheln lassen, bis das Wasser so gut wie verkocht ist und dabei gelegentlich umrühren. Jetzt müsst ihr dabei bleiben und unter ständigem Rühren verdampft das Wasser nun komplett und der Zucker legt sich um die Nüsse. Nun müsst du die Nüsse noch so lange auf dem Herd lassen und weiter rühren, bis die Mandeln anfangen zu karamellisieren und diese schönen, glänzenden Stellen bekommen. Zum Abkühlen könnt ihr die Nüsse nun auf einen Teller geben und genießen.