

## Rote Bete-Ravioli

### Zutaten (für 2 Personen)

- 200 g Weizenmehl (Type 405)
- 400 g Hartweizengrieß
- 2 Eier, Größe M
- 6 Eigelbe
- 120 ml Rote Bete-Saft
- 100 g Ziegenfrischkäse
- 1 TL Honig
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Butter
- 0,5 kleiner Trüffel oder ein paar Tropfen Trüffelöl
- 60 g Pinienkerne
- 2 Stängel Thymian
- Parmesan
- Rucola

### Zubereitung

Für den *Nudelteig* das Mehl und den Hartweizengrieß in einer großen Schüssel miteinander vermischen und zu einem Hügel formen. In die Mitte eine Mulde eindrücken und die zwei Eier, fünf Eigelbe und den Rote Bete-Saft hineingeben. Mit einer Gabel die Mehlmischung von außen nach innen unter die Flüssigkeit kneten, bis die Flüssigkeit eindickt. Das restliche Mehl einkneten, bis der Teig fest und geschmeidig ist. Anschließend den Teig für ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Für die *Füllung* den Ziegenfrischkäse mit dem Honig glatt rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun den Teig halbieren und mit der Nudelmaschine auf 2 - 3 mm dünn ausrollen. Anschließend auf die eine Hälfte des Teigs ca. alle 2 cm einen TL der Füllung geben. Ein Eigelb mit einer Gabel aufschlagen und in die Zwischenräume pinseln. Anschließend den zweiten Nudelteig auf den Teig mit der Füllung legen und mit einem Ausstecher Ravioli formen. Die Ränder der einzelnen Ravioli andrücken und alles auf ein mit Mehl bestäubtes Blech legen.

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Ravioli hineingeben. Anschließend die Hitze reduzieren und das Ganze für 5 - 10 Minuten köcheln lassen.

Für die *Trüffelbutter* die Butter mit einem Schneebesen weiß schlagen und den Trüffel hineinreiben und untermischen. Da frischer Trüffel sehr teuer ist, alternativ die Butter mit einigen Tropfen Trüffelöl anreichern (Achtung: gutes Trüffelöl ist sehr intensiv im Geschmack) Dann die Trüffelbutter in einer Pfanne schmelzen, bis diese Blasen wirft. Die Pinienkerne sowie die Ravioli hineingeben und durchschwenken. Den Thymian abzupfen und zu den Ravioli geben.

Die fertigen Ravioli erneut durchschwenken und warm mit Parmesan oder Rucola servieren.