

MANDEL-RICOTTA-HONIG-RAVIOLI AN ZIMTBUTTER

Dessert



ZUTATEN (4 PORTIONEN)

- 500 g Lasagne- und Nudelteig von Settele
- 125g Ricotta
- 60g gehackte Mandeln
- 30g Honig
- etwas abgeriebene Limettenschale
- 125 g Butter (ungesalzen)
- 1 TL Zimt

oder

Nudelteig selbst machen

- 300 Gramm Mehl (Pastamehl)
- 3 frische Eier

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Eier und das Öl zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Bei Bedarf etwas Wasser oder Mehl dazugeben. Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.
2. Teig anschließend nochmals durchkneten und entweder mit einer Nudelmaschine oder auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen.
3. 50g Mandeln in einer beschichteten Pfanne mit dem Honig vermengen und karamellisieren. Anschließend abkühlen lassen.
4. Dann die karamellisierten Mandeln mit dem Ricotta und der abgeriebenen Limettenschale nach Geschmack verrühren.
5. Mit einem Glas (ca. 7,5-8 cm Durchmesser) Kreise aus dem Nudelteig ausstechen. Dann mit einem Teelöffel jeweils die Ricottamasse auf die Mitte der ausgestochenen Kreise geben. Den Teig um die Füllung mit Wasser bestreichen, zuklappen und den Rand mit den Fingern um die Füllung fest andrücken und mit einer kleinen Gabel fest eindrücken.
6. Die Butter in einer beschichteten Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und dann mit einem Schneebesen umrühren. Wenn die Butter langsam klar und braun wird, schnell vom Herd nehmen und erst einmal beiseitestellen.
7. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Ravioli in das siedende Wasser geben und etwa 3 Minuten darin garen. Anschließend mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen.
8. Nussbutter nochmal leicht erwärmen, mit dem Zimt mischen und die Ravioli darin schwenken.
9. Auf einem Teller anrichten. Mit Puderzucker und Zimt bestäuben und den restlichen Mandeln verzieren.

Wenn ihr den fertigen Settele-Nudelteig nehmt:

1. 50g Mandeln in einer beschichteten Pfanne mit dem Honig vermengen und karamellisieren. Anschließend abkühlen lassen.
2. Dann die karamellisierten Mandeln mit dem Ricotta und der abgeriebenen Limettenschale nach Geschmack verrühren.
3. Den Nudelteig aufrollen. Mit einem Glas (ca. 7,5-8 cm Durchmesser) Kreise ausstechen. Dann mit einem Teelöffel jeweils die Ricottamasse auf die Mitte der ausgestochenen Kreise geben. Den Teig um die Füllung mit Wasser bestreichen, zuklappen und den Rand mit den Fingern um die Füllung fest andrücken und mit einer kleinen Gabel fest eindrücken.
4. Die Butter in einer beschichteten Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und dann mit einem Schneebesen umrühren. Wenn die Butter langsam klar und braun wird, schnell vom Herd nehmen und erst einmal beiseitestellen.
5. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Ravioli in das siedende Wasser geben und etwa 3 Minuten darin garen. Anschließend mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen.
6. Nussbutter nochmal leicht erwärmen, mit dem Zimt mischen und die Ravioli darin schwenken.
7. Auf einem Teller anrichten. Mit Puderzucker und Zimt bestäuben und den restlichen Mandeln verzieren.

