



Mangold-Ravioli mit confierten Tomaten

Zutaten

- 160 g Mehl
- 50 g Grieß
- 3 Ei(er)
- 50 g Zwiebeln
- 250 g Mangold
- 50 g Tomaten, getrocknet in Öl
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 150 g Ricotta
- 1 TL Zitronensaft
- etwas Muskat
- etwas MAGGI Fondor (Streuer)
- 2 Slightly heaped teaspoons Rosmarin
- etwas Salz
- 500 g Cocktailtomaten
- 2 Knoblauchzehe(n)
- 5 EL Olivenöl

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Für den Nudelteig: Mehl, Grieß, 2 Eier und 1/2 TL Salz zu einem geschmeidigen Nudelteig kneten. Wenn möglich den Teig etwas ruhen lassen.
3. Für die Füllung: Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Mangoldblätter einzeln waschen und mit den Blattstielen in feine Streifen schneiden. Tomaten in Öl klein schneiden.
4. THOMY Reines Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln andünsten. Die getrockneten Tomaten sowie den Mangold hinzufügen. Etwas abkühlen lassen.
5. Ricotta und Zitronensaft untermischen. Mit Muskat und MAGGI Fondor würzen und abschmecken.
6. Den Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine auf Stufe 6 oder mit dem Nudelholz dünn ausrollen. Auf die Teigbahn Häufchen mit jeweils 1 EL Füllung setzen.
7. Ein Ei verquirlen und um die Füllung herum mit Ei bepinseln. Eine zweite Teigbahn darüberlegen und Kreise ausstechen. Die Ränder gut festdrücken. Mit etwas Grieß bestreuen, damit sie nicht zusammenkleben.
8. Cocktailtomaten waschen und ggf. vom Stiel lösen. Knoblauchzehen schälen und mit Olivenöl, sowie Rosmarin, in eine Auflaufform geben und 15-20 Min. garen. Evtl. die Knoblauchzehen danach entfernen.
9. In einem Topf Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Die Ravioli in das Wasser geben und ca. 3-4 Min. kochen lassen, bis die Ravioli nach oben steigen. Die Ravioli mit den confierten Tomaten anrichten. Dazu

passt ein Salbeipesto.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	53 g
Energie	534 kcal
Fett	28 g
Protein	19 g

⌚ 50 Minuten

⊕ 4 Portionen