

## Garnelen Ravioli mit Petersilie und Ofenpaprika

Leckere, hausgemachte Nudeln mit einer saftigen Füllung.

Zutaten für 4 Personen:

- 500g Semola
- 500g Garnelen ohne Schale
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 grüne Paprika
- 5 Bio Eier gr. M
- ½ Bund Blattpetersilie
- 50ml Olivenöl
- Salz
- Muskatnuss
- 50g Butter
- 150ml Sahne
- 2 EL Wermut

Zubereitung:

Semola mit 4 Eiern etwas Salz, Muskatnuss und 2 EL Olivenöl zu einem Glatten, leicht feuchten Teig vermischen und 5 min. kneten.

Den Teig anschließend in Klarsichtfolie wickeln und bei Zimmertemperatur mindestens eine Stunde ruhen lassen.

Die Garnelen putzen und vom Darm befreien.

Anschließend die Garnelen mit der Sahne, etwas Salz und dem Wermut in einem Küchenkutter oder Standmixer zu einer cremigen Farce mixen.

Die Füllung in einen Spritzbeutel füllen und kaltstellen.

Sobald der Teig eine entsprechende Ruhepause hatte, diesen mit einem Nudelholz oder

## Garnelen Ravioli mit Petersilie und Ofenpaprika

einer Nudelmaschine in ca. 2 mm starke Bahnen ausrollen.

Eine Hälfte des Teiges dünn mit Ei bestreichen und die Garnelenfüllung mit ca. 2 cm Abstand auf die Teigbahn spritzen.

Die andere Hälfte des Teiges darüberlegen und vorsichtig die Luft heraus drücken.

Die Ravioli nun mit einem Ausstecher ausstechen und auf ein mehliertes Backblech zur Seite legen.

Den Backofen auf 250°C Vorheizen, Paprika vierteln und mit etwas Olivenöl bestrichen und leicht gesalzen auf ein Backblech legen.

Die Paprika für ca. 5 min. in den Backofen schieben bis sie gar ist.

Der noch heißen Paprika die Haut abziehen.

Die Ravioli in gesalzenem Wasser ca. 3-4 min. Kochen, bis diese al dente sind.

Eine Große Pfanne aufstellen und die Butter darin schmelzen.

Gehackte Petersilie und etwas Kochwasser zur Butter zugeben und mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Die Ravioli Kurz durch die Buttersauce schwenken und mit der Ofenpaprika anrichten.

Wir wünschen Guten Appetit!

Dies ist ein Rezept aus unserem Kochkurs [Mamma Mia - italienische Küche](#).