

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta, getrockneten Tomaten und Oliven dazu Pesto und geröstete Pinienkerne

Pastateig:

450g Semola

155g Eigelb

100g Vollei

½ EL Olivenöl

½ EL Wasser

Für den Teig alle Zutaten zu einem homogenen Teig verkneten.

Füllung:

500g Ricotta

200g getrocknete Tomaten

100g Oliven

Alle Zutaten im Thermomix miteinander mixen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Basilikum Pesto:

250g Basilikum

100ml Pflanzenöl

50ml Olivenöl

25g Pinienkerne

100g Parmesan

Salz, Pfeffer, Zucker

Alle Zutaten im Mixer zu einem feinen Pesto mixen. Danach abschmecken.

Olivenöl am Ende hinzufügen.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82