

Vegetarische Rezepte

Artischockenravioli

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Artischocken, Sauce, Teigwaren, Vegetarisch

FÜR DEN NUDELTEIG

250 g Griffiges Weizenmehl
2 Eier

2 Dotter

FÜR DIE FÜLLE

4 Artischocken (gekocht)
2 Essl. Gehackte Schalotten
50 ml Olivenöl
1 Knoblauchzehe (gehackt)

Etwas Gehackte Petersilie
Salz
1 Essl. Parmesan
1 Eidotter

FÜR DIE TAPENADE

250 g Schwarze Oliven
2 Sardellenfilets
1 Knoblauchzehe

1 Essl. Balsamico - Essig
Ev. etwas heißes Wasser
Salz, weißer Pfeffer

Zutaten für den Teig gut verkneten und abgedeckt rasten lassen. Schalotten und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen. Die gekochten und geviertelten Artischocken zugeben und kurz durchschwenken. Artischocken mit Salz und gehackter Petersilie würzen, klein hacken. Mit Parmesan und Eidotter verrühren.

Für die Tapenade: Alle Zutaten in der Küchenmaschine mixen.

Den Nudelteig dünn ausrollen, Fülle auflegen, den Rand mit Wasser bestreichen, zusammenklappen (möglichst wenig Luft mit einschließen) und die Ravioli in Salzwasser ca. 3 Minuten köcheln lassen. Danach herausnehmen und abtropfen lassen.

Artischockenravioli mit der Tapenade servieren.