

Rezeptidee:

Mandel Brokkoli Ravioli mit 43er Sauce

ZUTATEN:

Für den Teig: 200g Hartweizen Grieß, 100g Wasser, 2g. (Natur-) Salz
für die Füllung: 50g Mandeln, 100g Brokkoli, 1 Esslöffel Olivenöl, 5g Gemüsebrühpulver
Für die Sauce: 200 ml Sojakochcreme, 5ml 43er Likör, Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe, frischer Schnittlauch
Optional: Brokkoli und Karotte zum Garnieren

ZUBEREITUNG:

Zunächst den Teig vorbereiten. Hierfür einfach alle Zutaten zu einem festen Teig kneten. Anschließend kann die Füllung hergestellt werden. Dazu den Brokkoli 4 bis 5 Minuten weichkochen. Die anderen Zutaten dazugeben und alles mit einem Pürierstab zu einem feinen Mus verarbeiten. Den Teig halbieren und die eine Teighälfte zu einer langen dünnen Teigstraße mit einer Nudelmaschine ausrollen. Unsere Nudelmaschine hat mehrere Stufen. Wir haben bei 1 angefangen und schrittweise bis zur 4 den Teig ausrollen lassen. Alternativ kann auch das gute alte Nudelholz verwendet werden.

Dann mit einem Teelöffel kleine Häufchen Füllung setzen, so dass, nach dem Zuschneiden, genügend Rand um die Ravioli bleibt. Die andere Teighälfte dünn ausrollen und darüberlegen. Mit einem Teigroller können die Ravioli anschließend zugschnitten werden. Alternativ tut es auch ein Pizzaroller oder ein Messer. Nun müssen die Ravioli in kochendem Salzwasser aufgekocht werden und 4 Minuten in heißem Wasser ziehen. Ein paar Brokkoliröschen und dünne Karottenscheiben können gleich mitgekocht werden.

Für die Sauce einfach die Sojakochcreme aufkochen. Einen Schuss 43er Likör dazugeben. Mit einer Prise Salz, Pfeffer aus der Mühle und etwas Gemüsebrühe abschmecken und frischen Schnittlauch dazugeben. Mit gerösteten Mandelstiften garnieren.

