



Mahlzeit!

W I E S B A D E N

# Ravioli mit Tomaten-Pesto und weißem Tomatenschaum

## Pastateig

300 g Nudelmehl  
6 Eigelb  
30 ml Olivenöl  
1 Prise Salz

## Füllung

200 g getrocknete Tomaten  
0,5 Bund Blatt Petersilie  
Olivenöl  
50 g Cashewkerne  
50 g Pecorino, fein gerieben  
Salz & Pfeffer

## Weißer Tomatenschaum

250 ml Tomatenfond  
3 EL Creme fraiche  
1 EL Butter  
Salz, Cayennepfeffer

## Deko

ingelegte Kirschtomaten  
Pecorino-Hippe

Alle Zutaten in der Küchenmaschine zu einem festen Teig kneten, in Klarsichtfolie einwickeln und bis zur Verwendung im Kühlschrank ruhen lassen.

Alle Zutaten in einer Moulinette oder mit dem Zauberstab zu einer homogenen Masse mixen.

Den Tomatenfond leicht einkochen lassen, Creme fraiche und Butter dazu geben. Mit Salz und Cayennepfeffer gut abschmecken und kurz vor dem Servieren kräftig aufschäumen mit einem Stabmixer. Tipp: Für den Tomatenfond, Tomaten aufmixen und in einem Tuch über Nacht im Kühlschrank abtropfen lassen.

Nudeln fertigstellen:

Nudelteig bis auf die feinste Stufe durch die Nudelmaschine drehen. Auf die Mitte der Teigbahn mit etwas Abstand jeweils 1/2 Esslöffel der Füllung setzen.

Den Teig rund um die Füllung mit etwas Wasser bestreichen und die Bahn der Länge nach über die Füllung legen.

Den Teig gut andrücken und mit einem runden Ausstecher, halbe Kreise ausstechen und die Ränder gut zusammendrücken.

Ravioli für 4 Minuten in kochendem Salzwasser garen, herausheben und mit etwas Butter und 2 EL Kochwasser in einer Sauteuse durchschwenken.