



1605

GIUSTI

MODENA

RAVIOLI MIT ROTE-BETE, GERÄUCHERTEM RICOTTA, MOHNSAMEN, SALBEI & GIUSTI BALSAMICO-ESSIG 2 GOLDMEDAILLEN



ZUTATEN:

(für 4 Portionen)

- 200 g Kartoffeln
- 400 g Rote Bete
- 150 g geräucherter Ricotta-Käse
- 300 g Mehl
- 3 Eier
- Butter
- Mohnsamen
- Salbei
- Giusti Balsamico-Essig aus Modena

ZUBEREITUNG:

☞ Für die Füllung die Rote Bete und die Kartoffeln dämpfen. Nach dem Kochen zerdrücken und abkühlen lassen. Ricotta-Käse, Salz und Pfeffer binzufügen und gut mischen.

☞ Den Teig aus Mehl, Eiern und, falls nötig, warmem Wasser vorbereiten. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen.

☞ Den Teig dünn ausrollen, Quadrate ausschneiden, einen Löffel der Füllung in die Mitte geben und die Ravioli schließen.

☞ In einem Topf Wasser erhitzen. Sobald es kocht, die Ravioli 3 Minuten kochen, sobald sie an die Oberfläche kommen. Abtropfen lassen und in einer Pfanne mit Butter, Salbei und Giusti Balsamico-Essig schwenken.

☞ Mit einem Hauch von Mohnsamen servieren.

