Ravioli mit Gorgonzola-Walnuss-Füllung

Nudelteig ohne Ei

Für: 4 Personen

- 150 g Weizenmehl (Type 405 entsprich ital. Mehl 00)
- 150 g Hartweizengrieß (nicht zu grob gemahlen)

- 1/2 TL Salz (zu viel macht den Teig bröckelig)
- 130 ml kaltes Wasser
- 2 EL Olivenöl

Für die Füllung:

- 130 g Gorgonzola
- 200 g Frischkäse fettarm
- 30 g Walnüsse
- Salz, Pfeffer & etwas Chili
- evtl. einen kleinen Schuss Sahne oder Milch oder,
- falls vorhanden, etwas Birnen-Marmelade

Zubereitung:

Entweder alles in die Küchenmaschine geben oder selbst von Hand kneten.

Von Hand ist es kein Kraftakt und man bekommt das Gefühl dafür, wann der Teig fertig ist. Mehl, Grieß und Salz auf der Arbeitsplatte/oder Brett mischen, eine Mulde eindrücken dann Öl und Wasser hineingeben. Von der Mitte zum Rand kneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Inzwischen die **Füllung zubereiten**:

Walnüsse in eine kleine Plastiktüte geben und mit dem Nudelholz zerdrücken, anschließend in einer beschichteten Pfanne, bei mittlerer Hitze, rösten. Gorgonzola zerkleinern, alles in eine Schüssel geben und gut miteinander vermischen.
Die Konsistenz sollte nicht zu fest sein. Gegebenenfalls etwas Sahne, Milch oder Birnen-Marmelade dazugeben. Birne passt überhaupt super dazu.

Den **Nudelteig** in 4 Teile schneiden, flach drücken und mit Nudelholz etwas ausrollen. Anschließend in der Nudelmaschine auf die entsprechende Dicke ausrollen oder mit dem Nudelholz weiter zu dünnen Teigbahnen ausrollen. Ich wähle auf meiner Nudelmaschine die vorletzte Stufe, damit sie mir beim Füllen nicht zerreissen.

Anschließend die gewünschte Formen ausstechen. Es muss kein Ravioli-Ausstecher sein, es geht auch mit einer Tasse, einem Glas oder von Hand beliebige Form schneiden.

Von der Füllung etwa 1 TL voll in die Mitte geben, die Ränder leicht anfeuchten, eine zweite ausgestochene Form darauf setzen, andrücken und in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Die erste Ravioli als Test nutzen, ob es mit der Bissfestigkeit passt.

Kleine Ravioli benötigen etwa 3-6 Minuten, große Ravioli durchaus auch 8-10 Minuten.

Zuletzt noch in heißer Butter schwenken, vielleicht noch mit etwas Pfeffer oder Pul Biber bestreuen. Fertig.

Guten Appetit 😊