

TOASTED RAVIOLI

ZUTATEN

(für ca. 45 Stück,
für 4-6 Personen als Snack)

Ravioli:*

- 2 Eier bei Zimmertemperatur (M; je 60 g mit Schale, 104 g Netto-Gesamtgewicht)
- 155 g Mehl W700 (die 1,5-fache Menge des Netto-Ei-Gewichts)
- 1/4 TL Salz
- Füllung: ca. 200 g Käse (hier: Gouda)

* Für eine Schnellversion fertige Käse- oder Fleisch-Ravioli aus der Supermarkt-Kühlabteilung verwenden.

Panier:

- 1 Ei + 2 EL Milch
- 80 g Semmelbrösel
- 2 gehäufte EL (10 g) fein geriebener Parmesan
- 1 gestr. TL getr. Basilikum
- 1/2 TL getr. Oregano
- 1/2 TL getr. Thymian
- 1/2 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1/3 TL Knoblauchpulver
- 1/4 TL Salz

Tomatensauce:

- 400 g fein gehackte Tomaten (Dose)
- 2 gehäufte EL (10 g) fein geriebener Parmesan
- 2 EL frische Kräuter, gehackt (Basilikum, Oregano, Thymian) oder 2 TL getrocknete
- 1/2 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Salz



Außerdem:

- Ca. 1/2 Liter Sonnenblumenöl zum Frittieren
- Geriebener Parmesan und gehackte Petersilie zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Ravioli:

1. Eier und Salz mit einer Gabel in einer Schüssel verquirlen. Rund die Hälfte des Mehls untermischen, dann mit der Gabel das restliche Mehl einarbeiten. Sobald halbwegs ein Teig zusammenkommt, mit den Händen auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig kneten, rund 5-10 Minuten. Bei Bedarf noch wenig Mehl unterkneten, sodass der Teig nicht mehr klebt. Den Teig zugedeckt 15-30 Minuten bei Zimmertemperatur rasten lassen. In der Zwischenzeit Tomatensauce und Panier vorbereiten.
2. Den Teig in zwei Stücke teilen, einen Teil wieder zudecken und den anderen sehr dünn mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine ausrollen (hier: 45 x 32 cm). Dabei immer wieder bemehlen und wenden, damit er nicht an der Arbeitsfläche kleben bleibt. Den ausgerollten Teig mittig zusammenfalten und den Bug mit den Fingern nachzeichnen – so kann man genau die Hälfte des Teiges bestimmen.
3. Den Käse für die Ravioli-Füllung in Stücke schneiden (ca. 2 x 2 x 0,5 cm).
4. Eine Hälfte des Teiges mit Käsestücken belegen, dazwischen genug Abstand lassen. Den Teig rund um die Käsestücke mit einem nassen Pinsel anfeuchten, die unbelegte Teighälfte darüber klappen und den Teig rund um die Käsestücke andrücken, möglichst keine Luft einschließen.
5. Den Teig mit einem Teigrad oder einem Messer in Quadrate schneiden. Die Ränder aller Ravioli nochmal auf Dichtheit kontrollieren. Wenn die Ravioli nicht dicht sind, läuft beim Frittieren später der Käse heraus. Mit der zweiten Teighälfte gleich verfahren.

Panier:

6. Ein Ei mit 2 EL Milch in einem Suppenteller verquirlen. Semmelbrösel, Parmesan und die Gewürze in einem zweiten Teller gründlich vermengen.

Ravioli panieren und frittieren:

7. Die Ravioli zuerst durch die Ei-Milch-Mischung ziehen, kurz abtropfen lassen, anschließend in der Bröselmischung wälzen. Die Panier gut andrücken.
8. Wenn alle Ravioli paniert sind, einige Zentimeter Öl in einem Topf auf 170 °C erhitzen. Die Ravioli in Partien hineingeben und beidseitig goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
9. Ravioli mit geriebenem Parmesan und Petersilie bestreuen und mit Tomatensauce servieren.

Tomatensauce:

10. Die fein gehackten Tomaten mit dem Parmesan und den Gewürzen in einer Pfanne bei mittlerer Hitze für rund 10 Minuten einkochen lassen. Mit Salz abschmecken.

Gutes Gelingen! (Ursula Schersch)