

# Gorgonzola-Rucola-Ravioli in Basilikum-Sahne-Sauce



## Zutaten für den Nudelteig samt Füllung

- 150 g normales Weizenmehl
- 50 g Hartweizengrieß
- 3 Eier
- 80 g Gorgonzola
- 150 g Rucola
- 30 g grob gehackte Walnüsse
- 50 g fein gehackte Walnüsse
- 40 g Butter
- 50 g geriebenen Grana padano
- ½ TL Salz
- 1 EL Olivenöl
- etwas Muskat (abhängig vom Reifegrad des Gorgonzola sehr, sehr sparsam würzen!)

## Zutaten für die Basilikum-Sahne-Sauce

- 1 Zwiebel
- 30 g Butter
- 1 Bund Basilikum
- 1 Becher Schlagsahne
- 150 ml Gemüsebrühe
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g Schinkel- oder Speckwürfel
- ca. 80 g Grana padano

## Zubereitung des Nudelteigs

Das abgewogene Mehl und den Hartweizengrieß (macht es leichter, Nudeln al dente zu halten!) in eine Schüssel geben. Zwei der drei Eier aufschlagen und zusammen mit ein wenig Olivenöl und Salz in die Schüssel geben.

Schließlich alles sehr gut mit der Hand durchkneten bis der Teig eine leicht klebrige Konsistenz hat.

Den Nudelteig zu einer Kugel formen, mit einem Ölfilm versehen, mit Klarsichtfolie einwickeln und eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Für die Füllung 10 g der Butter in einem Topf schmelzen und die mit dem Standmixer fein gehackten 50 g Walnüsse unter Rühren darin anrösten. Die Butter darf ruhig ein wenig braun werden, denn dann bietet dieser Sud mit seinen Bitterstoffen dem Gorgonzola ein wenig mehr Paroli. Abkühlen lassen.

Den gewaschenen und geputzten Ricotta in eine Schüssel geben, den Gorgonzola zerbröseln und dazugeben. Die abgekühlten und gerösteten Walnüsse sowie ein Eigelb dazugeben. Alles mit einer Gabel verrühren, den Gorgonzola dabei zerdrücken, sodass es eine homogene Masse gibt und nur die Walnüsse stückelig hervorragen.

Die Füllung mit ein wenig Muskat würzen. Pfeffer und Salz sind wegen des Gorgonzolas eher tabu.

Den Nudelteig danach mehrfach mit dem Nudelholz oder so wie ich mit einer Nudelmaschine ausrollen und wieder zusammenfalten - etwa fünfmal! Das macht ihn elastisch.

Für selbstgemachten Nudelteig braucht man immer eine große Küche und vieles ist hier Teamwork. Sehr gut kann man diesbezüglich auch Kindern die Herdarbeit näherbringen. Wie bei den

Weihnachtsplätzchen dürften sie eine übergroße Freude beim Teigausstechen empfinden.



Mit dem Nudelholz würde ich ihn auf einen halben Meter Länge ausrollen. Mit meiner Nudelmaschine gehe ich bis zur Stufe fünf von 9.

Dann nimmt man ein normales Trinkglas und sticht sich Kreise aus. Die anvisierte Nudelform für Ravioli liegt im eigenen Ermessen. Ich habe zwei Teigkreise samt Füllung miteinander verbunden. Man kann die Kreise aber auch zu einem Halbkreis einklappen. Wichtig ist, dass pro Ravioli-Nudel lediglich ein Teelöffel der Füllung verwendet wird. Die miteinander zu verbindenden Nudelenden sollten stets mit einem Feuchtigkeitsfilm versehen werden. Mit der Gabel dekoriert man die Nudeltasche an ihren Enden nicht nur, man verleiht ihr auch mehr Festigkeit. Schließlich lässt man die Nudeltaschen noch auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 15 Minuten antrocknen.

Je nach Dicke des Nudelteigs sind die Nudeln beim Kochen in Salzwasser bereits nach ca. 5 bis 7 Minuten bissfest gar. Bei Stufe 5 meiner Nudelmaschine ist das nach 5 Minuten der Fall.

Die restliche Butter (30 g) in einem Topf bräunen, die 30 g grob gehackten Walnüsse dazugeben, anrösten, und warmhalten. Sie werden Bestandteil der Basilikum-Sahne-Sauce.

## Zubereitung der Basilikum-Sahne-Sauce

Den Basilikum waschen, trocknen und von seinen Stengeln befreien. Bis auf ein paar Blätter wird er klein gehackt. Am besten geht das mit der Kräuterwiege.

Die zwei Knoblauchzehen werden vorbereitet und mit der Knoblauchpresse weiterverarbeitet. Die Zwiebel wird in kleine Würfel gehackt. Man dünstet sie zusammen mit den Schinkenwürfeln in einem Topf mit ausgelassener Butter an und fügt später den Knoblauch hinzu. Den Knoblauch bitte nicht zu lange mitdünsten, denn sonst wird er sehr bitter. Anschließend alles mit der Schlagsahne und der Gemüsebrühe ablöschen. Die Sauce aufkochen und unter Rühren langsam mit dem Grana padano versehen. Den Basilikum kocht man in der Regel niemals mit. Es schadet aber nicht, wenn man der Sauce bereits beim Aufkochen etwas von diesem Kraut hinzufügt und den großen Rest erst ganz zum Schluss einrührt, wenn die Sauce bereits eine schön sämige Konsistenz aufweist.

Zum Schluss gibt man zur Sauce noch die zurückgestellten, warmgehaltenen Walnüsse hinzu.

#### Schwierigkeit



sehr leicht

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Xing](#)
- [Reddit](#)
- [Tumblr](#)
- [Pinterest](#)
- [Email](#)

[[Kochrezepte](#), [Hauptgerichte](#), [italienisch](#), [Nudeln](#), [Weizenmehl](#), [Hartweizengrieß](#), [Ravioli](#), [Rucola](#), [Walnüsse](#), [Butter](#), [Gorgonzola](#), [Grana Padano](#), [Muskat](#), [Olivenöl](#), [Eier](#), [Zwiebeln](#), [Basilikum](#), [Schlagsahne](#), [Gemüsebrühe](#), [Knoblauchzehen](#), [Schinkenwürfel](#), [Speckwürfel](#), ]

From:

<https://kochen.dieckmann.cloud/> - **Rund ums Kochen und Backen**

Permanent link:

[https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/hauptgerichte/gorgonzola-rucola-ravioli\\_mit\\_basilikum-sahne-sauce](https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/hauptgerichte/gorgonzola-rucola-ravioli_mit_basilikum-sahne-sauce)

Last update: **11.11.2023 20:15**

