



ZOLLHAUS

BRAUEREIGASTSTÄTTE

Ravioli mit Spargel-Erdäpfelfüllung und geschmolzenen Tomaten

Rezept von Patrick Schmidt

Für die Füllung:

200 g Spargel Grün

2 kleine Erdäpfel

2 Scheiben Toast

4 Esslöffel Schmand

Thymian

Salz, Pfeffer

Eigelb zum Einstreichen

Für den Teig:

250 g Dinkelmehl

50 g Grieß

4 Eier

1 Eigelb

Salz

Zum Schluss:

8 Stangen grüner Spargel

und geriebenen Parmesan

Zubereitung geschmolzene Tomaten:

Kirschtomaten halbieren, auf ein Ofenblech geben, gehackte Kräuter darüber streuen, Knoblauch und Olivenöl darüber geben und mit Koriander, Salz und Zucker würzen. Das Blech für eine Stunde bei 80° C in den Backofen geben.

Zubereitung Teig:

Alle Zutaten in eine Küchenmaschine mit Knethacken geben und zu einem kompakten Teig kneten.

Fertigen Teig in Frischhaltefolie wickeln und zur Seite legen.

Füllung vorbereiten:

Kartoffeln kochen und ausdampfen lassen.

Den Spargel kochen und in einem Mixer pürieren, Schmand und Gewürze zugeben.

Toast in der Hand zerbröseln und unter die Spargel-Kartoffelmasse geben.

Ravioli füllen und in gesalzenem Wasser kochen.

Zum Schluss den grünen Spargel in Oliven Öl anbraten. Tomaten, Ravioli und ein Stück Butter dazu geben und mit Parmesan bestreuen.