

PORTIONEN

27

ZEIT GESAMT

120 min

LEVEL

medium

Rezept

RAVIOLI TRILOGIE

Kaum jemand, der nicht schon mal Ravioli gegessen hat, oder? Früher, als Kinder, die aus der Dose. Als Erwachsener sicher schon einmal beim Lieblingsitaliener. Ravioli sind klasse – so ein kleines bisschen wie ein Überraschungspaket.

Also warum die Zeit nicht wieder aufleben lassen und LC konforme Ravioli selbst machen? Der sogenannte Keto all purpose dough kommt hier zum Einsatz. Ich habe ihn schon bei den [Spinat-Ricotta-Fritters](#) verwendet und finde, dass er super dazu passt.

Bei der Trilogie habe ich die Ravioli mit 3 unterschiedlichen Füllungen und 2 unterschiedlichen Soßen gemacht. Wenn Du also Lust darauf hast, probiere es doch einfach mal auf. Achja, so ein bisschen Aufwand ist es allerdings schon.



ZUTATEN

Für den Teig habe ich die **doppelte Menge aus dem Rezept der Spinat-Ricotta-Fritters** verwendet.

Ravioli Trilogie – für jeden Geschmack etwas dabei.

Für die Füllung 1:

- 4 Walnüsse (8 Walnusshälften)
- 3-4 EL Ziegenfrischkäse
- 2 EL Xylit

Für die Füllung 2:

- Gorgonzola

Für die Füllung 3:

- 300-400 g Bio-Rinderhack
- 2 EL Tomatenmark
- Salz, Paprika, Chili

Für die Soße 1:

- passierte Tomaten
- 10 schwarze Oliven
- 15 Blätter Basilikum
- Chili

Für die Soße 2:

- 50 g Butter
- Spritzer Zitronensaft
- 10 frisch Salbeiblätter

geriebenen Parmesan für alle Versionen



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Den Teig, den Du am besten am Vortag schon gemacht und dann im Kühlschrank aufbewahrt hast (auf jeden Fall in Frischhaltefolie eingepackt, so dass er nicht austrocknet), sehr dünn ausrollen (ca. 1-2 mm) und dann mit einer geeigneten Form 2 x 27 Ravioli ausstechen.

Du kannst die Unterlage zum Ausrollen gerne mit z.B. Bambusfasern bemehlen, solltest aber sicher stellen, dass auf der Seite der Ravioli, auf die die Füllung kommt und die nachher mit dem Deckel vereint werden soll. Mehl wird das Aneinanderhaften verhindern, von daher musst Du hier recht präzise arbeiten.

SCHRITT 2

Die Walnüsse grob hacken und dann mit dem Xylit in einem Töpfchen karamellisieren. Danach mit jeweils einer kleinen Portion Ziegenfrischkäse auf 9 Ravioliböden verteilen. Dabei darauf achten, dass die Portion nicht zu groß wird, so dass genügend Rand übrig bleibt, um den Boden mit dem Deckel zu verbinden. Damit das gut klappt, kannst Du die Ränder von Boden und Deckel mit etwas Wasser anfeuchten (einfach mit einem Finger in ein Gefäß mit Wasser gehen und dann die Ränder für Boden und Deckel bestreichen).

SCHRITT 3

Deckel und Boden an den Rändern andrücken und mit einer Gabel rundherum eindrücken, so dass sich diese gut verschließen.

SCHRITT 4

Für die 2. neun Ravioli den Gorgonzola in ca. 0,5-0,7 cm große Würfel schneiden, diese auf den Ravioli mittig auf den Boden setzen, danach wie schon unter Schritt 2 beschrieben, die Ränder mit etwas Wasser benetzen, Deckel und Boden andrücken und dann mit der Gabel verschließen.

SCHRITT 5

Für die 3. Füllung das Hackfleisch anbraten, das Tomatenmark dazugeben und würzen. Danach auf die restlichen Ravioliböden mittig verteilen, Deckel befestigen und analog zu den anderen Füllungen verschließen.

SCHRITT 6

Ich habe den Dampfgarer genutzt, um die Ravioli zu garen, Du kannst aber auch einen Topf mit Siebeinsatz nehmen, oder aber die Ravioli direkt im Wasser garen. Wenn Du sie direkt ins Wasser gibst, musst Du dafür sorgen, dass die Ravioli auch wirklich gut verschlossen sind.

Im Dampfgarer habe ich die Ravioli für 25 min gegart.

SCHRITT 7

Für die Soße 1 passierte Tomaten erwärmen, die Oliven grob hacken und die Basilikumblätter fein hacken und zu den Tomaten geben. Mit Chili würzen und warm halten.

Für die Soße 2 Butter schmelzen, Salbeiblätter fein hacken und zusammen mit etwas Salz und einem Spritzer Zitronensaft zusammen im Topf leicht köcheln lassen, danach warm halten.

SCHRITT 8

Sind die Ravioli gar, dann schön auf einem Teller mit den jeweiligen Soßen anrichten und genießen.