



Ravioli mit Gorgonzola-Birnen-Walnuss-Füllung



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	782 kcal/ 3297 kJ	Fett:	63 g
Eiweiß:	27 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	20 g
Kohlenhydrate:	29	ungesättigte Fettsäuren:	43 g

Zubereitungszeit:
ca. 60 Minuten

Zubereitung:

1. Das Mehl auf eine trockene Arbeitsfläche häufen und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Eier aufschlagen und in die Mulde geben. Die Eier nach und nach mit einer Gabel mit dem Mehl verrühren. Wenn Eier und Mehl gut vermischt sind, mit den Händen kneten, bis ein elastischer Teig entstanden ist. Falls der Teig zu trocken wird, bis zu zwei Esslöffel Olivenöl zugeben. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und 20 Minuten stehen lassen.

2. Die Birnen schälen und in kleine Würfel schneiden. 50 Gramm Walnüsse hacken. Den Gorgonzola zerkrümeln und mit den Birnen und den gehackten Walnüssen mischen. Den Teig bis zur gewünschten Dicke ausrollen. Ein Stück ausgerollte Pasta auf dem Tisch auslegen und mit einem Teelöffel kleine Häufchen der Füllung auf den Teig geben. Anschließend ein weiteres ausgerolltes Stück Pastateig darüber legen, die Ravioli mit einem Ravioli-Rad ausschneiden und die Ränder andrücken, um die Ravioli zu verschließen. Fortfahren bis Teig und Füllung aufgebraucht sind.

3. Basilikumblätter, Olivenöl, 50 Gramm Walnüsse, Knoblauch, 50 Gramm Grana Padano und eine Prise Salz und Pfeffer in der Küchenmaschine zu einem Pesto verarbeiten. Dabei einige Basilikumblätter, Walnüsse und etwas Käse zum Garnieren übrig lassen. Die Ravioli in Salzwasser für 4 Minuten kochen, abtropfen lassen und mit dem Pesto vermischen. Die Ravioli mit Käse, Walnüssen und Basilikumblättern garniert servieren.

Zutaten für 6 Portionen :

200 g Mehl
2 Eier
1 Birne (z. B. Sorte Conference)
150 g kalifornische Walnüsse
300 g Gorgonzola
1 Bund frisches Basilikum
1 Knoblauchzehe
120 ml Olivenöl
150 g Grana Padano
Salz und Pfeffer

Optional:

1 – 2 EL Olivenöl