



Schokoladen-Ravioli mit Ziegenfrischkäse

Zutaten für 6 Personen

Für den Teig

150 g Mehl, 50 g Kakao, 2 Eier, Salz, 1 Eiweiß

Für die Füllung

150 g Mangold, 150 g Ziegenfrischkäse, 50 g frisch geriebener Parmesan, 10 g dunkle gehackte Schokolade (85 %), 20 g gehackte Milkschokolade (42 %), 25 g fein gewürfelte getrocknete Aprikosen, 15 g geröstete, grob gehackte Pinienkerne, 1 Eigelb, Schokoladensalz, Pfeffer, 1 Prise Salz, Butter zum Servieren

Zubereitung

Mehl und Kakao in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken. Beide Eier aufschlagen und mit einer Prise Salz in die Mulde geben. Alles zu einem elastischen Teig verkneten, eventuell Wasser hinzufügen. Den Teig in Frischhaltefolie 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Mangoldblätter vom Strunk befreien. 1-2 Minuten in sprudelnd kochendem Wasser blanchieren und sofort in Eiswasser abschrecken. In ein Sieb geben, abtropfen lassen und gut ausdrücken. Dann grob hacken, mit den restlichen Zutaten für die Füllung sorgfältig vermischen und mit Schokoladensalz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Den Teig 1,5 mm dünn ausrollen und mit einem Glas in 10 cm große Kreise schneiden. Die Ränder mit Eiweiß einpinseln. Auf jeden Kreis mittig ein bis zwei Teelöffel Füllung geben. Die Ravioli zusammenklappen und die Rändern mit den Fingern gut zusammendrücken.

In einem großen Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Ravioli darin etwa zwei Minuten kochen. Aus dem Wasser heben, kurz abtropfen lassen und mit etwas Butter beträufelt servieren.