



## TEUFELS KÜCHE

# SCHAFSKÄSERAVIOLI MIT PREISELBEEREN-CHILISAUCE

Rezept für etwa 4 Portionen

## Zutaten

### Teig:

250g Weizenmehl  
50g Hartweizengrieß  
2 Eier  
1 TL Salz  
1 Prise Muskatnuss

### Füllung:

100g Cremiger Schafskäse  
1 Ei  
1 Prise Pfeffer

### Sauce:

etwas Butter  
etwas Olivenöl  
1 Karotte, in feine Streifen geschnitten  
1 Zucchini, in feine Streifen geschnitten  
12 Champignons, geviertelt  
1-2 Schalotten, in dünne Ringe geschnitten  
2 rote Chilischoten  
1 EL Preiselbeeren  
250 ml Rotwein  
250 ml Gemüsebrühe  
2-3 EL Crème fraîche  
etwas Pfeffer und Salz

## Zubereitung

### Teig:

1. Weizenmehl, Hartweizengrieß, Muskatnuss und Salz gut vermengen und auf der Arbeitsplatte aufhäufen.
2. Mit der Hand eine kleine Mulde eindrücken und darin die Eier geben.
3. Nun mit den Händen Eier und Mehl von der Mitte her miteinander verrühren und langsam immer mehr Mehl von Außen zukneten.
4. Den Teig gute 15 Minuten kneten bis er fest ist und leicht glänzt.
5. In Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

### Füllung:

1. Den Schafskäse in einer Schüssel glatt rühren.
2. Ei und Pfeffer zugeben und ebenfalls verrühren.

### Ravioli:

1. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben.
2. Den Teig mit der Nudelmaschine oder dem Nudelholz in dünne, lange, etwa 10 cm breite Streifen ausrollen.
3. Jetzt die Füllung in kleinen Häufchen (etwa ein leicht gehäufter TL) entlang der Längsseite auf eine Hälfte des Teigs geben. Dabei zu den Rändern etwa einen Finger breit Abstand lassen und zwischen den Füllungen zwei Finger.
4. Die Teigblätter mit Wasser oder Eigelb bestreichen und die andere Teighälfte überklappen und andrücken.
5. Entweder mit einer runden Stechform (Ø 4 cm) die Ravioli ausstechen oder einfach mit einem Messer in kleine Quadrate schneiden.
6. Die fertigen Ravioli mit Mehl bestäuben und bis zur Weiterverarbeitung kühlen.

### Sauce:

1. In einer Pfanne etwas Butter und Olivenöl erhitzen.
2. Die Karotten- und Zucchinistreifen darin kräftig anbraten.
3. Sobald das Gemüse etwas Farbe hat, die Champignons und später auch die Schalottenringe zugeben.
4. Erst wenn die Pilze leicht angebräunt sind reichlich salzen.
5. Mit Rotwein und Gemüsebrühe ablöschen.
6. Die Chilis klein schneiden und zusammen mit den Preiselbeeren in die Sauce geben.
7. Mit Pfeffer würzen und für etwa 10 Minuten offen kochen lassen.
8. Die Sauce mit Crème fraîche abbinden.
9. Die Ravioli in die Sauce geben und noch einige Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen.

**Guten Appetit!**