VALENTINSTAG

ROTE BETE RAVIOLI











ZUBEREITUNG

- FÜR DEN TEIG: Die Rote Bete abtropfen lassen und den Saft (ca. 150 ml) auffangen. Die Rote Bete sehr fein pürieren und mit dem Mehl, dem Salz und dem Olivenöl zu einem Teig verarbeiten. Ist er noch zu krümelig, einfach etwas vom Rote Bete Saft hinzugeben. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Stunde kühl stellen.
- FÜR DIE FÜLLUNG: Die Cashewkerne mit etwas heißem Wasser übergießen und 30 Minuten einweichen. Die Pilze putzen und klein hacken. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und hacken. Die halbe Chili waschen und fein hacken. In einer Pfanne die Pilze, die Zwiebeln, den Knoblauch und die Chili in dem Olivenöl anbraten. Das Basilikum waschen, fein hacken und untermischen. Abkühlen lassen.
- Die eingeweichten Cashewkerne abgießen und mit 50 ml Haferdrink in einem leistungsstarken Mixer sämig pürieren. Die Cashewmasse zu den abgekühlten Pilzen geben. Alles gut vermischen und mit Salz, Pfeffer und Ahornsirup abschmecken.

ZUTATEN

FÜR DEN NUDELTEIG:

150 g KING'S CROWN Delikatess-Rote Bete

400 g GOLDÄHREN Weizenmehl Type 405

1TL Salz

2 EL CANTINELLE Natives Olivenöl extra

FÜR DIE FÜLLUNG:

70 g FARMER Cashewkerne

250 g Champignons

1 Zwiebel

1 Zehe NATUR LIEBLINGE Knoblauch

1/2 rote Chilischote

1EL CANTINELLE Natives Olivenöl extra

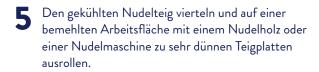
1/2 Topf Bio-Topfkräuter Basilikum

50 ml GUT BIO Haferdrink

1TL Salz

% TL LE GUSTO Pfeffer

1TL BACK FAMILY Ahornsirup





- Aus den Teigplatten mit einem Ausstecher in Herzform viele kleine Herzen ausstechen (eine gerade Anzahl). Auf die Hälfte der Herzen je einen kleinen Klecks von der Pilzfüllung geben.
- Die Ränder der Herzen mit etwas Wasser bestreichen und die restlichen Herzen als Deckel aufsetzen. Mithilfe einer Gabel die Ränder fest verschließen.
- B Die Ravioli in siedendem (nicht sprudelnd kochendem)
 Salzwasser ca. 4 Minuten garen.

TIPP: Die Herzchen-Ravioli in etwas Olivenöl schwenken und mit Rucola, gerösteten Walnusskernen und Zitronenzesten servieren.