

## ROTE BETE RAVIOLI

 4 Portionen

 ca. 20 Min.

 leicht


## ZUBEREITUNG

**1** 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.

**2** 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.

**3** 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
- 1 TL** Salz
- 2 EL** CANTINELLE Natives Olivenöl extra

## FÜR DIE FÜLLUNG:

- 70 g** FARMER Cashewkerne
- 250 g** Champignons
- 1** Zwiebel
- 1 Zehe** NATUR LIEBLINGE Knoblauch
- ½** rote Chilischote
- 1 EL** CANTINELLE Natives Olivenöl extra
- ½ Topf** Bio-Topfkräuter Basilikum
- 50 ml** GUT BIO Haferdrink
- 1 TL** Salz
- ½ TL** LE GUSTO Pfeffer
- 1 TL** BACK FAMILY Ahornsirup

- 5** Den gekühlten Nudelteig vierteln und auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine zu sehr dünnen Teigplatten ausrollen.
- 6** 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.
- 7** Die Ränder der Herzen mit etwas Wasser bestreichen und die restlichen Herzen als Deckel aufsetzen. Mithilfe einer Gabel die Ränder fest verschließen.
- 8** 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.

**NÄHRWERTE** (pro Portion)

kcal	kJ	Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz	Portionsgewicht
608	2553	21 g	3.2 g	85.3 g	10 g	15.6 g	1.4 g	275 g