RAVIOLI MIT AUBERGINENFÜLLUNG

Zutaten:

- x *Frischer Nudelteig (aus 250g Mehl)*
- x *350g Auberginen*
- x *Olivenöl*
- x *2 EL kleine Kapern, ab gespült und abgetropft*
- x *1½ Knoblauchzehen, fein gehackt*
- x *½ Bund Basilikum, gehackt*
- x *Saft von 1 Zitrone*
- x *Meersalz*
- x *frisch gemahlener schwarzer Pfeffer*
- x *100g Ziegenfrischkäse (z.B. Chavroux)*
- x *frisch geriebener Parmesan*

Zubereitung:

Nudelteig nach Rezept zubereiten und ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Auberginen in Scheiben schneiden, große Exemplare einsalzen und 30 Minuten Saft ziehen lassen. Die Auberginen abwaschen und mit Küchenpapier trocken tupfen, dann in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne reichlich Olivenöl erhitzen, darin die Auberginenwürfel goldgelb fritieren. Dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.

In einer zweiten Pfanne die Kapern in etwas Olivenöl anbraten und zu den Auberginen geben. Den Knoblauch in denselben Öl anbraten, bis er glasig, aber nicht gelb ist, und ebenfalls in die Schüssel geben. Das Basilikum mit dem Zitronensaft dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Vorsichtig den Ziegenfrischkäse unterheben und nachwürzen. Die Mischung etwas durchziehen lassen.

Den Nudelteig ausrollen (mit meiner Maschine bis auf Stufe 6 oder 7), auf die Teigplatten in regelmässigen Abstand ca. 1 TL Füllung setzen, zudecken und Ravioli ausschneiden.

Kochzeit: Ganz frisch 2 Minuten, sonst ca. 4-5 Minuten. Mit kaltgepresstem Olivenöl und frisch geriebenem Parmesan servieren.

Dieses Rezept reicht für 2-3 Personen.

(Nach: Alexander/Beer: Toskanisches Kochbuch, Könemann 2000)