



Rödergasse 36, 91541 Rothenburg, Tel. 09861/7478

[www.michelangelo-rothenburg.com](http://www.michelangelo-rothenburg.com)  [restaurant.michelangelo.rothenburg](https://restaurant.michelangelo.rothenburg)

 [instagram.com/michelangelo\\_rothenburg](https://instagram.com/michelangelo_rothenburg)

## **Herznudeln gefüllt mit Büffelmozzarella in Auberginen Creme und Pesto garniert mit Parmesankorb gefüllt mit Rucola, Büffelmozzarella und Karamellisierte Cherry-Tomaten**

### **Nudeln für 2 Portionen**

#### **Nudelteig:**

- 200 g Mehl
- 2 Eier
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Wasser für helle Teig/ 2 EL Rote Beete Saft für rote Teig
- 1 TL Salz

#### **Ravioli Füllung:**

- 4 Tomaten
- 150g Mozzarella
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- Kräutermischung

#### **Vorbereitung:**

Mehl mit den Eiern, Wasser (oder Rote Beete Saft), Olivenöl und Salz gut vermengen und durchkneten (5-10 Min.), bis der Teig geschmeidig ist. Wenn zu weich, einfach etwas Mehl dazu, falls zu trocken,

schluckchenweise Wasser hinzugeben. Nach dem Kneten den Teig 30-60 Minuten im Kühlschrank zugedeckt ruhen lassen.

Für die Füllung der Ravioli Tomaten häuten, entkernen und in grobe Stücke schneiden. 250 g Mozzarella in kleine Stücke schneiden und mit den Tomatenstücken pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Kräuter abschmecken. In ein sehr feines Sieb gießen und abtropfen lassen, damit die Mischung nicht zu nass ist.

Den Teig am besten mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen (geht natürlich auch mit einem Teigroller, ist aber anstrengender) und als Herzform ausstechen (zum Beispiel mit eine Plätzchenausstecher), Gebt die Füllung in einen Gefrierbeutel, schneidet eine Ecke ab und benutzt diesen als Spritztülle. Nehmt einen Herz-Teig und gebt etwas von der Füllung darauf. Befeuchtet den Rand mit etwas Wasser und legt einen anderen Herz-Teig auf die Füllung und drückt die beiden Teige gut aneinander. Wiederholt das, bis der Teig aufgebraucht ist und legt die fertigen Ravioli auf ein bemehltes Brett.

Das Kochen der Ravioli dauert nur etwa 2-3 Minuten (wenn sie fertig sind schwimmen sie an der Oberfläche)

In einer Pfanne reichlich Butter schmelzen warmhalten, nicht bräunen Pinienkerner da zu geben kurz anbraten. Wenn die Ravioli fertig sind, aus dem Wasser herausnehmen und noch kurz in der Pfanne mitschwenken. Optional Parmesan reiben.

### **Basilikum Pesto**

- Basilikumblätter
- Knoblauch
- Parmesan
- Olivenöl
- TL Pinienkerne
- 1 TL Mandeln

Mandeln und Pinienkerne in einer Pfanne leicht anbräunen. Parmesan reiben und mit den Mandeln, Pinienkernen, Basilikumblättern, Olivenöl und Knoblauch im Mixer pürieren.

## **Auberginen Creme**

- 1/4 mittelgroße Aubergine
  - 1/4 Knoblauchzehe in Scheiben geschnitten
  - 25 g Ricotta
  - Kräuter
  - 15 g passierte Tomaten oder Tomatensauce
  - 1-2 Salbeiblätter
- 
- ca. 3cm Rosmarin die Nadeln vom Stiel lösen
  - 2-3 Blätter Basilikum
  - Salz und Pfeffer

Aubergine würfeln dünn mit Öl eingestrichen und salzen. Pfanne auf mittlerer Temperatur vorheizen und, wenn sie heiß genug ist, die Aubergine in die Pfanne geben. Knoblauch in Scheiben schneiden da zu geben und mit Braden. Die Aubergine muss nun ca. 20-25 Minuten garen. Achtet darauf, dass die Hitze nicht zu hoch ist. Die Auberginen darf braun werden, soll aber nicht verbrennen. Zwischendurch 1-2 Mal drehen. Wenn die Aubergine weich ist auskühlen lassen, danach Ricotta, die Kräuter und die Tomaten hinzufügen und das ganze pürieren. Anschließend noch mit Salz und Pfeffer abschmecken

Die Nudeln in einen Teller geben, mit dem Auberginencreme, dem Pesto und optional Wildkräutersalat anrichten.

## **Parmesankorb**

Ca. 50 g Parmesan für 1 Korb

Den Backofen auf 200° Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Parmesan grob reiben. Der Parmesan sollte dicht in der Fläche liegen, gleichmäßig pro Kreis (ca. 15 cm Ø) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech auslegen und im heißen Ofen goldbraun backen.

Herausnehmen, kurz abkühlen lassen aber nicht zulange, solange wenn der Parmesan noch warm ist kann man ihn „biegen“, sobald er kalt wird nur noch brechen. Parmesantaler sofort mittig auf je 1

umgedrehte Schüssel (unterer Ø ca. 6–8 cm) legen. Überstehenden Rand vorsichtig nach unten biegen. So auskühlen lassen.

### **Karamellierte Cherry-Tomaten**

- 5-6 Kirschtomaten,
- 1 EL Puderzucker
- Schuss Balsamico-Essig

Den Puderzucker erhitzt man in einer Pfanne, bis er geschmolzen ist. Man sollte auf jeden Fall sehr achtsam sein, denn nachdem der Zucker geschmolzen ist, verbrennt er auch sehr schnell. Am besten zieht man die Pfanne kurz von der Hitze und gibt dann die Cherry-Tomaten dazu. Jetzt schwenkt man die Tomaten in der Pfanne gut durch, so dass sie von allen Seiten den flüssigen Zucker abbekommen. Zuletzt gibt man noch einen kleinen Schuss Balsamico-Essig dazu und schwenkt das Ganze nochmal gut durch.



### **HAUSGEMACHTE PASTA IM RESTAURANT MICHELANGELO**

Alle Nudelsorten, sind in unserer Küche selbst gemacht. Wir fertigen fürs Sie Bandnudeln, Spaghetti, Rigatoni usw...

Unsere Pasta Teig wird ausschließlich aus 100% fein gemahlenem italienischem Hartweizengrieß zubereitet. Sein hoher Kleberanteil gibt unseren Teigwaren den typischen festen Biss.

Unsere hausgemachten Nudeln sind

- ohne künstliche Farbstoffe
- ohne Geschmacksverstärker
- ohne Konservierungsstoffe