



## HERBSTPASTA: ROTE BETE RAVIOLI

### Zutaten

#### FÜR DEN PASTATEIG

300g Mehl

2 Eier

2-3 EL Wasser

Salz

#### FÜR DIE RAVIOLI-FÜLLUNG

160g gekochte Rote Bete

100g Frischkäse

Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin

Butter, Thymian, Rosmarin zum  
Anbraten

### So geht's

Für den Pastateig, Mehl in eine Schüssel geben, Eier, Wasser und Salz zugeben und gut durchkneten. Die Küchenmaschine hilft hier sehr, aber wer keine hat, kann auch von Hand kneten. Anschließend eine halbe Stunde bedeckt ruhen lassen.

Die Zutaten für die Füllung mischen und mit dem Mixer zerkleinern bis eine feste Masse entsteht.

Teig dünn ausrollen und gleich große Rechtecke zuschneiden. Füllung in der Mitte platzieren, zusammenklappen und die Teigränder mit der Gabel festdrücken.

Danach in kochendem Salzwasser kochen (bis sie oben schwimmen) und in einer Pfanne mit Butter und den Kräutern fix anbraten.