



Blutwurstravioli auf Balsamico – Ablinsen

Rezept für 4 Personen

Zutaten für Ravioli: 200 g Blutwurstwürfel
 250 g. Nudelteig
 Msp. Chilliflocken,
 Msp. Orangenabrieb
 ½ Teel. Ingwer frisch gerieben
 1 Zwiebel fein gewürfelt
 2 Eigelb
 1 Eßl. Butter
 1 Teel. Olivenöl
 Salz, Pfeffer aus der Mühle

- Olivenöl in einer Pfanne erhitzen
- Zwiebelwürfel glasig anschwitzen und Blutwurstwürfel dazu geben.
- Mit Ingwer, Orangenabrieb, Chilliflocken und Pfeffer abschmecken, abkühlen lassen.
- Nudelteig in ca. 10 cm Durchmesser runde Blättchen ausstechen (evtl. mit einem Glas) und mit Eigelb bepinseln.
- 2 Teel Blutwurstmasse auf die Nudelteigplättchen geben, zusammenklappen und mit einer Gabel am Rand festdrücken.
- Die Ravioli ca. 2 Minuten in Salzwasser garen und sofort in einer Pfanne mit zerlassener Butter anschwemmen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.

Alblinsen

200 g grünmarinierte Alblinsen
1 Zwiebel fein gewürfelt
2 mittelgroße Karotten fein gewürfelt
0,1 l dunkler Balsamicoessig
1 Prise Zucker
Salz, Pfeffer
1 Eßl. frisch geriebenen Meerrettich
1 Eßl. Olivenöl

- Linsen in einen Topf mit kaltem Wasser auf dem Herd erhitzen, ca 30 Min. weichkochen.
- **Wichtig:** Das Wasser nicht salzen.
- Karotten- und Zwiebelwürfel in Olivenöl glasig anschwitzen, Prise Zucker dazugeben und mit Balsamicoessig ablöschen.
- Gekochte Alblinsen dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Linsen auf einem Teller anrichten.
- 3-4 Stück Ravioli oben auflegen und mit geriebenem Meerrettich bestreuen.

Gutes Gelingen und einen guten Appetitt
wünscht Klaus Winter



Gomadingen/Offenhausen
Ziegelbergstr. 24
Tel. 07385- 96790