

Gefüllte Pasta mit Salbei-Butter

Für 4 Personen

Für den Teig:

150 g Weizenmehl Type 405	30 g Hartweizenmehl	3 Eigelb
1 Ei	1 TL Olivenöl	1 Prise Salz

Mehl

Für die Füllung:

50 g Parmesan	300 g Schichtkäse	2 Zweige Oregano
3 Eigelb	2 EL geriebenes Weißbrot	Salz, Pfeffer

Für die Salbeibutter:

3 Zweige Salbei	100 g Butter
-----------------	--------------

zusätzlich:

60 g Parmesan

Für den Teig Weizenmehl und Hartweizenmehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Eigelbe, Ei, Öl und Salz zugeben und zu einem festen Teig kneten. Es ist von Vorteil, zuerst etwas weniger Mehl zu nehmen und den Teig weich „ankneten“, dann immer wieder Mehl unterkneten, bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist.

Den Teig abdecken und ca. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung den Parmesan fein reiben, den Schichtkäse gut abtropfen lassen. Oregano abrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. 4. Schichtkäse mit Eigelb, Parmesan, Oregano und geriebenem Weißbrot gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz den Teig dünn ausrollen, die Teigbahn sollte ca. 18 cm breit sein.

Auf eine Hälfte der Teigbahn jeweils in gleichmäßigem Abstand etwas Füllung geben. Die Teigränder mit Wasser bepinseln, dann die andere Hälfte des Teigs über die Hälfte mit der Füllung klappen. Die Abstände zwischen der Füllung jeweils gut andrücken.

Mit einem Zackenrädchen die Ravioli ausschneiden. Nudeltäschchen nach Belieben mit der flachen Hand etwas flacher drücken, damit sich die Füllung gut verteilt.

In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen und die Ravioli darin ca. 6 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit für die Salbeibutter Salbei abrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und nach Belieben grob schneiden.

In einer Pfanne Butter schmelzen, Salbei zugeben.

Die Ravioli aus dem Wasser herausheben und abtropfen lassen.

Ravioli in der Salbeibutter schwenken und servieren. Nach Belieben mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

Simon Tress am 15. Juli 2019