

# Frischkäse-Ravioli mit Salbeibutter

## Für zwei Personen

### Für den Nudelteig:

200 g Hartweizengrieß                      2 Eier    1 EL Olivenöl  
1 TL Salz

### Für die Füllung:

1 mittelgroße Kartoffel                      200 g Frischkäse                                       $\frac{1}{2}$  TL Dijonsenf  
1 TL weißer Balsamicoessig                      Muskatnuss    Salz, Pfeffer

### Für die Butter:

120 g Butter    1 Handvoll Salbeiblätter

### Für die Garnitur:

25 g Parmesan

### Für den Nudelteig:

Den Hartweizengrieß mit Salz vermengen und auf die Arbeitsfläche geben. In einer Vertiefung Eier und Olivenöl mit der Gabel vom Rand her solange mit Grieß vermengen, bis ein zäher Teig entstanden ist. Nun den restlichen Hartweizengries rasch mit den Händen einarbeiten und kneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. In Klarsichtfolie wickeln und etwas ruhen lassen.

### Für die Füllung:

Einen Topf mit Wasser aufsetzen.

Kartoffel schälen und im Wasser garkochen. Kalte Kartoffel durch die Kartoffelpresse drücken und mit Frischkäse, Senf und Essig glattrühren.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Zubereitung: Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Nudelteig portionsweise durch die Nudelmaschine bis Stufe 7 drehen.

Füllung haselnussgroß mit etwas Abstand auf die Teigplatte setzen.

Teigplatte längs darüber schlagen. Die Zwischenräume der einzelnen Häufchen leicht befeuchten und mit den Fingern fest andrücken. Mit dem Ravioli-Ausstecher Ravioli ausstechen.

Ravioli in kochendes Salzwasser legen und 1-2 Minuten leicht wallend kochen. Wenn sie an die Oberfläche steigen, sind sie fertig.

### Für die Butter:

Salbei abrausen, trockenwedeln und fein nudelig schneiden. Butter in einer Pfanne zergehen lassen, Salbei hinzufügen und knusprig braten.

Einige Blätter als Garnitur verwenden.

### Für die Garnitur:

Parmesan reiben.

Ravioli in tiefen Tellern anrichten, mit Salbeibutter übergießen. Je nach Geschmack mit Parmesan und Salbei garnieren.

Sebastian Freitag am 10. November 2021