

# Cheddar-Ravioli mit Kräuterseitlingen, Salbei-Butter

**Für zwei Personen**

**Für den Ravioli-Teig:**

200 g Mehl, 405                      2 EL Olivenöl      1 Prise Salz

**Für die Füllung:**

85 g Cheddar                      60 g Frischkäse      1 Knoblauchzehe

1 Zweig Thymian

**Für die Fertigstellung:**

Mehl                                  Salz

**Für die Kräuterseitlinge:**

150 g Kräuterseitlinge              50 ml Weißwein      1 EL neutrales Öl

Salz                                  Pfeffer

**Für die Salbeibutter:**

12 Blätter Salbei                      100 g Butter

**Für die Deko:**

2 Cherrytomaten                      30 g Cheddar              20 g gehackte Pistazien

4 Zweige Basilikum

**Für den Ravioli-Teig:** 100 ml Wasser mit Mehl, Öl und Salz per Hand zu einem Teig verkneten, sodass ein glatter Teig entsteht.

**Für die Füllung:** Thymianblättchen abzupfen und klein hacken.

Cheddar reiben. Knoblauch abziehen und pressen. Cheddar, Frischkäse, Thymian und den Knoblauch miteinander vermengen.

**Für die Fertigstellung:** Den Teig halbieren und auf einer bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig ausrollen. Auf eine Teigbahn Esslöffelweise die Füllung geben, den Rand mit etwas Wasser anfeuchten, dann die zweite Teigbahn darauflegen und mit einem runden Ausstecher portionieren. Anschließend die Ränder mit einer Gabel schließen. Die Ravioli ins siedendes Salzwasser geben und ca. 3 Minuten ziehen lassen. Dann aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

**Für die Kräuterseitlinge:** Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Kräuterseitlinge in dieser von beiden Seiten etwa 5 Minuten anbraten. Danach salzen und pfeffern und mit Weißwein ablöschen. Alles 3 Minuten lang köcheln lassen, den Deckel auflegen und die Pfanne beiseitestellen.

**Für die Salbeibutter:** Salbeiblätter abrausen und trockentupfen. In einer großen Pfanne Butter zum Schmelzen bringen und die Salbeiblätter darin anschwitzen. Ravioli vor dem Servieren in der Butter schwenken.

**Für die Deko:** Cherrytomaten halbieren. Cheddar reiben. Tomaten, Cheddar, Pistazien und Basilikum als Garnitur verwenden.

Cindy Palme am 05. Februar 2025