

Ravioli, Nussbutter und Cocktailtomaten

Für zwei Personen

Für den Teig:

4 Eier	3 EL neutrales Öl	300 g Dinkelmehl, 630
Salz		

Für die Füllung:

250 g Babyspinat	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
400 g Frischkäse	50 g Montello	Butter
Petersilie	Liebstöckel	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Nussbutter:

300 g Butter	1 Knoblauchzehe
Petersilie	Liebstöckel

Für die Fertigstellung: 6 Eier, L

Für die Cocktailtomaten: 400 g Cocktailtomaten 1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe Olivenöl 2 Zweige Basilikum

Zucker Salz, Pfeffer

Für die Garnitur: 150 g Montello 2 essbare Blüten

Für den Teig: Das Mehl, Eier, Öl und Salz zu einem Teig verkneten. Abdecken und beiseitestellen.

Für die Füllung: In einer Pfanne Butter erhitzen. Schalotten und Knoblauch abziehen, würfeln und in die Pfanne geben. Babyspinat dazugeben. Petersilie und Liebstöckel hacken und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Alles kurz in einer heißen Pfanne anbraten und anschließend in den Tiefkühlschrank geben und abkühlen lassen. Frischkäse in eine Schüssel geben. Montello hinein reiben. Abgekühlte Spinatmasse hinzugeben und anschließend abschmecken.

Für die Nussbutter: Knoblauch abziehen. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und Knoblauchzehe mit Kräutern hinzugeben. Butter so lang erhitzen, bis sie braun wird.

Für die Fertigstellung: Pastateig dünn ausrollen. Handflächengroße Kreise ausstechen. Frischkäsemasse in einen Spritzbeutel geben. Frischkäsemasse in einem Kreis auf die ausgestochene Pasta spritzen. Eier trennen und das Eigelb in die Mulde geben.

Ausgestochenen Pastakreis darüberlegen und ringsum verschließen.

Pasta in kochendem Salzwasser 3 Minuten garkochen. Gekochte Ravioli in der Nussbutter schwenken.

Für die Cocktailtomaten: Cocktailtomaten halbieren. Knoblauch und Zwiebel abziehen, würfeln und mit den Tomaten scharf in Olivenöl anbraten. Basilikum hacken. Salz, Pfeffer, Zucker und gehackten Basilikum hinzugeben und anschließend abschmecken.

Für die Garnitur: Montello reiben. Geriebenen Montello und Blüten als Garnitur verwenden.

Lisa-Marie Hack am 13. Februar 2026