

Ravioli mit Ricotta-Salbei-Füllung und Salbeibutter

Für zwei Personen

Für den Teig:

1 Ei 70 g Weizenmehl, 405 5 ml Olivenöl
Salz

Für die Füllung:

1 Zitrone, Abrieb 1 Ei 30 g Parmesan
65 g weicher Ricotta 4 Zweige Salbei Zitronenpfeffer
Salz

Für die Salbeibutter:

20 g Parmesan 50 g Butter 2 Zweige Salbei
Olivenöl

Für den Teig:

Das Ei, Mehl und Salz zu einem homogenen Teig verkneten und bis zur Verarbeitung kaltstellen. Anschließend in vier gleichgroße Teile zerteilen und diese dünn mit einer Nudelmaschine ausrollen. Mit einem runden Ausstecher Teig ausstechen.

Für die Füllung:

Parmesan reiben. Zitrone heiß abspülen, Schale reiben und auffangen.

Salbei waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Ei, Parmesan und Ricotta vermengen und mit Salz, Zitronenabrieb, Zitronenpfeffer und Salbei abschmecken. Füllung jeweils auf einen ausgestochenen Teig platzieren und einen zweiten ausgestochenen Nudelteig obenauf platzieren. Mit Hilfe einer Raviolipresse zu Ravioli formen.

Ravioli für ca. 3-4 Minuten im kochenden Salzwasser garen.

Für die Salbeibutter:

Parmesan reiben. Salbei waschen, trockenschütteln und Blätter zupfen.

Butter in einer Pfanne zerlassen. Salbei und etwas Olivenöl hinzugeben und die Ravioli darin schwenken. Fertige Ravioli mit geriebenem Parmesan garnieren.

Emilia Giovanna Süß am 12. März 2024