

# Zitronen-Ricotta-Ravioli mit Pfefferminz-Butter

## Für 2 Personen

150 g Mehl	3 Eier	250 g Ricotta
100 g Parmesan	100 g Butter	1 unbehandelte Zitrone
1 Bund Pfefferminze	100 ml Wasser	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Aus dem Mehl, einem Ei, etwas Olivenöl, Salz sowie etwas Wasser einen Teig herstellen und diesen etwas ruhen lassen. Die Eier trennen und ein Eigelb verquirlen. Die Zitronenschale abreiben, anschließend die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Parmesan fein reiben. Den Ricotta mit einem Eigelb, 50 Gramm Parmesan, etwas Zitronenabrieb und etwas Zitronensaft zu einer Füllung vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Teig nochmals gut durchkneten und in einzelne Stücke teilen. Anschließend diese Stücke durch die Nudelmaschine drehen, sodass hauchdünne Bahnen entstehen und danach in größere Rechtecke formen. Die Füllung löffelweise auf die Teigstücke geben, den Rand mit dem übrigen Eigelb bestreichen, anschließend zusammenfalten und die Ränder aneinanderdrücken, sodass die Ränder verschlossen sind. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und darin einige Minzestiele ziehen lassen. Abschließend die Minzestiele wieder entfernen und die übrigen Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Salzwasser in einem Topf erhitzen und darin die Ravioli etwa zwei Minuten garen. Die Ravioli aus dem Wasser schöpfen, auf Tellern anrichten und mit der Pfefferminzbutter, den Minzestreifen und dem übrigen Parmesan garnieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Martin Widmer am 26. April 2011