

Ricotta-Kräuter-Ravioli mit Tomaten-Auberginen-Butter

Für zwei Personen

50 g Kartoffeln	100 g große Auberginen	200 g große Tomaten
100 g Ricotta	100 g Butter	70 g Parmesankäse
1 Knoblauchzehe	50 g Zwiebel	2 Zweige Petersilie
1 Zweige Basilikum	1 Zweige Estragon	1 Zweige Schnittlauch
150 g Mehl	1 Ei	1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Die Kartoffeln waschen, schälen und anschließend in einem Topf gar kochen. Das Mehl mit dem Ei, dem Olivenöl und einer Prise Salz zu einem geschmeidigen Nudelteig verrühren. Wenn der Teig zu dick ist, muss eventuell noch etwas Wasser hinzugefügt werden. Den Teig kurz ruhen lassen. Die Zwiebel sowie den Knoblauch abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit circa 50 Gramm Butter dünsten. Die Kräuter waschen, trockentupfen und fein schneiden. Die Kartoffeln abgießen und zusammen mit dem Ricotta und den Kräuter in die Pfanne zu den Zwiebeln geben. Alles gut vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Nudelteig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen. Runde etwa sechs Zentimeter große Blätter ausstechen, mit der Ricotta-Kräuter-Füllung versehen, kleine Halbmonde formen und fest andrücken. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli darin gar kochen. Die Auberginen sowie die Tomaten waschen, entkernen und in Streifen schneiden. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Auberginen darin andünsten, die Tomatenstreifen dazugeben und salzen. Den Parmesan reiben. Die gekochten Ravioli auf einem Teller anrichten und mit der Tomaten-Auberginen-Butter und dem Parmesan servieren.

Magdalena Niederbrunner am 13. Mai 2013