

Frischkäse-Cashew-Ravioli, Salbei-Cherrytomaten-Butter

Für zwei Personen

Für die Ravioli:

100 g Mehl 1 Ei 10 g Cashewkerne
50 g Frischkäse 1 Prise feines Salz

Für die Butter:

80 g Butter 10 Cherrytomaten 1 Knoblauchzehe
200 ml Gemüsefond 2 Zweige Salbei

Für die Brösel:

50 g Pankomehl 30 g Parmesan 30 g Butter

In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.

Für den Teig Mehl, Ei und Salz zu einem homogenen Teig kneten und dünn mit Hilfe einer Nudelmaschine ausrollen.

Für die Füllung Cashewkerne klein hacken, in der Pfanne ohne Öl anrösten, etwas abkühlen lassen und mit dem Frischkäse mischen. Mit dem Ausstecher aus dem Nudelteig ca. 12 Kreise ausstechen. $\frac{1}{2}$ TL von der Frischkäse-Masse in die Mitte geben und die Teigplättchen zu Ravioli-Halbmonden falten, dabei die zu verklebenden Ränder mit etwas Wasser bestreichen und beim Falten fest andrücken.

Für die Sauce Butter in einer Pfanne schmelzen, Knoblauch andrücken und hinzugeben. Tomaten halbieren, etwas Fond angießen und Tomaten dazugeben. Salbei fein schneiden in die Sauce rühren.

Für die gerösteten Brösel Panko in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter ca. 3 Minuten goldgelb anrösten, mit etwas geriebenem Parmesan betreuen und abkühlen lassen.

Die Ravioli in dem Salzwasser ca. 3 Minuten gar kochen und anschließend durch die Sauce schwenken. 6 Ravioli halbmondförmig auf einem Teller anrichten, etwas Sauce darauf geben und mit einer Cherrytomate und einem Salbeizweig verzieren.

Tobias Zwick am 11. Mai 2016