

# Mexikanische Bohnen-Ravioli in Salbei-Butter

**Für zwei Personen**

**Für den Nudelteig:**

500 g Pasta-Mehl (Typ 00)

5 Eier

2 EL Olivenöl

1 TL Salz

**Für die Salbeibutter:**

100 g Butter

1 Bund Salbeiblätter

**Für die Koriander-Bohnen-Füllung:**

100 g schwarze Bohnen

1 Limette

1 Knoblauchzehe

1 Bund Koriander

Salz

Pfeffer

**Für die Mango-Ricotta-Füllung:**

1 reife Mango

150 g Ricotta

1 Bund Minze

1 TL Chiliflocken

$\frac{1}{2}$  TL Salz

**Für den Nudelteig:**

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Kühlstellen, bis die Füllung fertig ist.

Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Ca. 10x10 cm große Quadrate schneiden. Zweierlei Füllung auf eine Hälfte des Quadrates legen und die andere Hälfte darüber schlagen. Die Ränder mit einer Gabel festdrücken.

Wasser mit 1 TL Salz und etwas Öl zum Kochen bringen und die Ravioli 2 Minuten darin kochen.

Im Anschluss die Ravioli in Salbeibutter schwenken.

**Für die Salbeibutter:**

Salbei waschen, trocknen und je nach Geschmack kleinschneiden oder Blätter im Ganzen lassen. Mit der Butter in die Pfanne geben und schaumig werden lassen.

**Für die Koriander-Bohnen-Füllung:**

Bohnen zerstampfen und den Koriander fein hacken. Knoblauch abziehen und pressen. Bohnenmus mit Koriander, Limettensaft und Knoblauch mit einem Löffel verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Mango-Ricotta-Füllung:**

Mango fein würfeln und die Minze hacken. Mango mit dem Ricotta vermengen und Minze und Chiliflocken unterheben. Mit Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Anita Hartmann am 18. Juli 2018