

Ravioli mit Kartoffel-Minz-Füllung und Salbei-Butter

Für zwei Personen

Für den Teig:

300 g Mehl	1 Ei	3 EL neutrales Öl
125 ml warmes Wasser	Mehl	1 Ei, Eigelb
1 Prise feines Salz		

Für die Füllung:

400 g mehligk. Kartoffeln	1 Bund Minze	100 g Ricotta
100 g Pecorino	4 EL Olivenöl	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Butter:

1 Knoblauchzehe	150 g Butter	1 Bund Salbei
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

50 g Parmesan

Für den Teig:

Das Mehl sieben und mit dem Ei, Öl und Salz in eine Schüssel geben und zu einem Teig verarbeiten, evtl. warmes Wasser nach und nach dazugeben bis eine homogene Masse entsteht. Teig in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank kalt ruhen lassen. Anschließend den Teig in der Nudelmaschine ausrollen und die Fläche immer wieder mit Mehl bestäuben. Aus dem ausgerollten Teig Kreise ausstechen, mit dem Eigelb bestreichen, befüllen und die Taschen schließen.

Für die Füllung:

Kartoffeln schälen und in einem Topf zum Kochen bringen. Minzblätter abzupfen, abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und Pecorino reiben.

Nachdem die Kartoffeln gar gekocht sind diese stampfen und etwas auskühlen lassen. Minze, Ricotta, Öl und Pecorino unterheben. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Butter:

Knoblauch abziehen. Butter in einer Pfanne auslassen und die Salbeiblätter mit dem Knoblauch darin ausfrittieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Parmesan über die Pasta hobeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dagmar Chwalczyk am 02. August 2021