

# Ravioli mit Kräuter-Haselnuss-Füllung, Salbei-Butter

## Für zwei Personen

### Für den Ravioliteig:

2 Eier	115 g Mehl, 405	85 g Semola
1 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL Salz	

### Für die Füllung:

150 g Parmesan	80 g gemahlene Haselnüsse	1 Bund glatte Petersilie
100 g schwarze Oliven	250 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Zitronenmelisse-Butter:

200 g Butter	1 Bund Salbei	1 Bund Zitronenmelisse
--------------	---------------	------------------------

### Für die Schmortomaten:

1 Zweig Cocktailtomaten	2 Knoblauchzehen	2 Zweige Rosmarin
4 EL Olivenöl	grobes Meersalz	

### Für die Garnitur:

50 g Parmesan	2 Zweige Salbei	
---------------	-----------------	--

## Für den Ravioliteig:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Mehl und Semola in einer Schüssel miteinander vermengen. In der Mitte eine Mulde bilden und Eier, Öl und Salz hineingeben. Mit Hilfe einer Küchenmaschine den Teig kneten. Den Teig anschließend nochmals mit den Händen geschmeidig kneten. Teig in Frischhaltefolie einwickeln und kurz im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend den Teig mit Hilfe einer Nudelmaschine in dünne Bahnen ausrollen.

## Für die Füllung:

Petersilie und Oliven waschen, trockenwedeln und grob schneiden.

Parmesan grob reiben. Kräuter, gemahlene Haselnüsse und Parmesan in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab pürieren, dabei langsam das Olivenöl einfließen lassen. Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem viereckigen Ausstecher Ravioli ausstechen und in der Mitte jeweils mit einem Teelöffel etwas Füllung platzieren. Ravioli gut verschließend und im nicht mehr kochenden Salzwasser garziehen lassen. Die Ravioli sind fertig, wenn sie oben schwimmen.

Restliche Füllung als Pesto-Garnitur verwenden.

## Für die Zitronenmelisse-Butter:

Kräuter waschen, trockenwedeln und fein schneiden.

Butter in einer Pfanne zerlassen, Kräuter hinzugeben und bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten braten lassen.

## Für die Schmortomaten:

Rosmarin waschen und trockenwedeln. Tomaten vorsichtig waschen und trockentupfen. Tomaten mit Strunk in eine feuerfeste Schale geben und mit Olivenöl beträufeln. Knoblauch andrücken und mit dem Rosmarin in die Schale zu den Tomaten geben. Tomaten in den Ofen geben und solange garen bis sie anfangen leicht aufzuplatzen. Vor dem Servieren mit Salz würzen.

## Für die Garnitur:

Parmesan grob reiben. Salbei waschen, trockenwedeln und grob zupfen.

Inga Schmidt am 16. August 2023