

Ravioli mit Ziegenkäse-Walnuss-Füllung, Salbeibutter

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

2 Eier	180 g Mehl	30 g Hartweizengrieß
1 EL Olivenöl	2 TL Salz	

Für die Füllung:

60 g Walnüsse	1 Zitrone, davon Saft	100 g Ziegenfrischkäse
50 g Ricotta	50 g Parmesan	2 Eier
Mehl	Salz	Pfeffer

Für die Salbeibutter:

60 g Butter	15-20 Blätter Salbei	10 Cherrytomaten
Salz	Pfeffer	

Für die Ravioli:

10 g Parmesan

Für den Nudelteig:

Die Eier, Mehl, Hartweizengrieß, Öl und Salz mit den Knethaken einer Küchenmaschine verrühren, anschließend mit den Händen zu einem homogenen Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie verpacken und im Kühlschrank ruhen lassen.

Ravioli-Teig aus dem Kühlschrank nehmen und stückweise so dünn wie möglich ausrollen. Mit einem Glas oder einem Plätzchenausstecher gleichgroße Kreise ausstechen.

Für die Füllung:

Walnüsse in einem Multizerkleinerer zerkleinern. Parmesan reiben.

Walnüsse mit Ziegenfrischkäse, Ricotta und Parmesan verrühren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseitestellen.

Ein Ei trennen und das Eigelb mit etwas Wasser verquirlen.

Auf jeden zweiten ausgestochenen Teigkreis einen Teelöffel der Füllung geben, den Rand leicht mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und einen zweiten Teigkreis auflegen. Rand zusammendrücken, sodass man wenig Luft einschließt. In Mehl wenden und beiseitelegen.

Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli für 2 Minuten kochen.

Aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

Für die Salbeibutter:

Tomaten waschen und halbieren. Butter in einer Pfanne schmelzen, Tomaten und Salbeiblätter dazugeben. Anschließend die Ravioli hineingeben. In der Butter schwenken und etwas ziehen lassen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Ravioli:

Parmesan reiben und über die Ravioli streuen.

Melissa Karagöz am 30. August 2023