Rote Ravioli mit Vier-Käse-Füllung in Salbeibutter

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:		
3 Eier	100 g Tomatenmark	300 g Weizenmehl, 00
1 EL Olivenöl	1 Prise Salz	
Für die Füllung:		
125 g Frischkäse	100 g Parmesan	100 g mittelalter Gouda
100 g mittelalter Mozzarella	100 g Gorgonzola	1 TL scharfes Paprikapulver
Salz	Pfeffer	
Für die Ravioli:		
Mehl	Salz	
Für die Salbeibutter:		
100 g Butter	1 Bund Salbei	Salz, Pfeffer
Für die Garnitur:		
1 Zitrone, Zesten	Parmesan	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

Für den Nudelteig:
Alle Zutaten mit der Hand zu einem geschmeidigen Teig kneten und 20 Minuten zum Ruhen in den Kühlschrank legen.
Für die Füllung:
Käsesorten reiben. Alle Zutaten zu einer cremigen Masse verrühren.
Für die Ravioli:
Teig teilen und mit der Nudelmaschine in Bahnen rollen. Die erste Bahn alle 8 cm mit einem Teelöffel der Füllung belegen. Dann die zweite Nudelbahn darüberlegen und andrücken. Nun die Ravioli mit einem Raviolistempel ausstechen. Ravioli in gesalzenem, kochendem Wasser ca. 3-5 Minuten garen.
Für die Salbeibutter:
Butter in einer großen Pfanne erhitzen und den Salbei dabei leicht knusprig braten. Ravioli abgießen und zur Salbeibutter geben und kurz mitbraten. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
Für die Garnitur:
Zitronenzesten abreiben, Parmesan reiben und Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Zitronenzesten, Parmesan und Schnittlauch garnieren und servieren.

Vera Melzer am 17. Juli 2024