

Tomaten-Ricotta-Ravioli mit Salsiccia

Für zwei Personen

100 g Hartweizenmehl	50 g Salsiccia	5 Cherrytomaten
100 g Ricotta	100 g Dosentomaten	10 getr. Öl-Tomaten
50 g Parmesan	3 Eier	1/4 Bund Basilikum
2 Zweige Salbei	Chilisalز, Kräutersalz	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Aus dem Mehl, einem Ei, drei Esslöffeln Wasser und etwas Salz einen Teig herstellen. Anschließend in Frischhaltefolie einpacken und kurz ruhen lassen. Den Ricotta in einem Tuch auspressen. Die Dosentomaten ebenfalls auspressen. Die getrockneten Tomaten waschen, trocken und sehr fein hacken. Den Salbei ebenfalls fein hacken. Ricotta, Dosentomaten, Salbei, ein Ei und die getrockneten Tomaten mischen. Mit dem Kräutersalz, Salz und Pfeffer kräftig würzen und gut verrühren. Das verbliebene Ei trennen und das Eigelb verquirlen. Den Nudelteig durch die Nudelmaschine geben, bis er sehr flach ist. Zwei dünne Teigplatten vorbereiten. Auf die eine Platte sechs Kleckse von der Füllung geben und die Ränder mit Eigelb bepinseln. Die andere Platte obenauf geben und andrücken. Mit einem Servierring Ravioli ausstechen. Mit einer Gabel die Enden gut zusammendrücken. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd ziehen und die Ravioli zwei bis drei Minuten gar kochen. Die Kirschtomaten halbieren. Die Salsiccia in feine Streifen schneiden. Etwas Olivenöl erhitzen und die Salsiccia und die Kirschtomaten anbraten. Den Parmesan hobeln. Die Ravioli mit einer Schaumkelle aus dem Wasser holen und auf Tellern anrichten. Die Cherrytomaten und die Salsiccia dazugeben und mit Chilisalز würzen. Das Basilikum zupfen und mit dem Parmesan über das Ganze geben und servieren.

Mike Labbert am 20. November 2012