

Zweierlei Ravioli mit Salbei-Butter

Für zwei Personen

400 g Hartweizengrieß	300 g Ricotta	1 Glas Pilzmischung
1 Ei	2 EL Butter	1 g Safran
1 Zweig Salbei	Mehl	1 TL Salz
1 Msp. weißer Pfeffer		

Den Grieß und das Salz auf einem Brett verteilen und ausbreiten. In der Mitte eine Vertiefung schaffen und etwas Wasser einfüllen. Die Vertiefung mit dem Grieß zuschütten und die Masse durchkneten. Immer wieder Wasser hinzugeben, bis ein weicher und geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig nun durch eine Nudelmaschine drehen, bis die gewünschte Dicke erreicht ist. Etwas Mehl auf dem Brett verstreuen und etwa zehn Zentimeter Teig darauf ausbreiten. Den Ricotta in eine Schüssel geben und alle restlichen Zutaten nacheinander dazu mischen. Wichtig ist, dass der Safran gleichmäßig untergemischt ist. Das Wasser aus dem Glas der Pilzmischung abgießen. Auf die eine Hälfte des Teiges abwechselnd mit einem Teelöffel kleine Mengen von der Ricotta-Füllung und der Pilzmischung platzieren. Mit einem Pinsel den Teig um die Füllung herum mit Wasser befeuchten. Die andere Hälfte des Teiges umklappen und auf die Füllungen legen. Mit der Ausstechhilfe die Ravioli ausstanzen. Einen Topf mit Wasser zum kochen bringen und eine Prise Salz dazu geben. Die Ravioli drei bis vier Minuten kochen. Eine Pfanne mit der Butter erhitzen und die Salbeiblätter hinein legen. Die Ravioli aus dem Topf nehmen und in der Pfanne kurz schwenken. Ravioli mit den Salbeiblättern und der Butter auf Tellern anrichten und servieren.

Eva Madarásová am 25. Februar 2014