

Ravioli mit Ricotta-Basilikum-Füllung in Salbei-Butter

Für zwei Personen

Für den Ravioliteig:

120 g Mehl 3 Eier 2 EL Olivenöl

Salz

Für die Füllung:

250 g Ricotta 1 Ei 2 Zweige Basilikum

Öl Salz Pfeffer

Für die Salbeibutter:

$\frac{1}{2}$ Bund Salbei 100 g Butter

Für den Ravioliteig:

Zwei Eier trennen und das Eigelb auffangen. Eigelb mit einer Prise Salz, einem Ei, Mehl und Öl vermengen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine verarbeiten und zu zwei dünnen Bahnen auswallen.

Für die Füllung:

Ei trennen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit Ricotta und Eigelb verrühren und mit Öl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Jeweils einen gehäuften Teelöffel der Füllung im Abstand von ca. 8 cm auf einer Nudelbahn verteilen, die Zwischenräume mit Eiweiß bestreichen, mit der anderen Lage abdecken und andrücken. Mit einem Ravioli-Ausstecher die Pasta ausstechen, im kochenden Salzwasser etwa 4 min. al dente garen und mit einer Schaumkelle herausholen.

Für die Salbeibutter:

Salbei abbrausen und trockenwedeln. Die Butter in einem kleinen Topf langsam erhitzen und darin die Salbeiblätter kross braten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Gloria Wiendl am 09. Oktober 2019