

Ravioli in Salbei-Butter mit Kirschtomaten und Parmesan

Für zwei Personen

Für den Teig:

150 g Weizenmehl (Typ 405) 50 g feiner Hartweizengrieß 2 Eier

Salz

Für die Füllung:

4 getrock. Tomaten 100 g Mozzarella 5 Scheiben Parmaschinken

20 g Parmesan 6 Zweige Basilikum Salz, Pfeffer

Für die Salbeibutter:

100 g Butter 3 Zweige Salbei

Für die Garnitur:

8 rote Kirschtomaten 8 gelbe Kirschtomaten 20 g Parmesan

2 Zweige Majoran 2 Zweige Thymian 1 EL Butter

Zucker Salz

Für den Teig:

Das Weizenmehl, den Hartweizengrieß, die Eier und etwas Salz vermischen und zu einem Teig verarbeiten. Teig gut durchkneten und kurz ruhen lassen. Teig mit der Nudelmaschine zu Bahnen (1mm dick) ausrollen.

Für die Füllung:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken und Basilikum kleinschneiden. Parmesan reiben. Alles miteinander vermischen, pfeffern und zu kleinen Kugeln formen. Eine ausgerollte Pastabahn mit den Kugeln belegen. Die zweite Pastabahn darüberlegen und gut andrücken.

Mit einem runden Ausstecher die Ravioli ausstechen. Im kochenden Salzwasser bissfest kochen und mit einer Schaumkelle herausholen.

Für die Salbeibutter:

Butter in einer Pfanne zergehen lassen. Salbei darin kurz knusprig braten.

Für die Garnitur:

Tomaten abbrausen, trockentupfen und in einer Pfanne mit Butter, Majoran und Thymian schwenken. Mit Salz und Zucker bestreuen.

Parmesan reiben und über dem Gericht verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johannes Muhr am 11. Juni 2019