



SELBSTGEMACHTE RAVIOLI MIT ZIEGENKÄSE- WALNUSS-FÜLLUNG AN SALBEI-BUTTER

Zutaten:

Ravioli:

- 180g Mehl
- 30g Hartweizengries
- 2 Eier
- 1 EL Olivenöl
- 2 TL Salz

Füllung:

- 100g Ziegenfrischkäse
- 50g Ricotta
- 50g geriebenen Parmesan
- 60g Walnüsse
- Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- 1 Ei

- 1 Eigelb

Salbei-Butter:

- 60g Butter
- Handvoll Salbeiblätter
- Salz, Pfeffer
- Parmesan

So geht's:

- 1** Für den Ravioli-Teig die Zutaten mit dem Knethakenaufsatz verrühren, anschließend mit den Händen zu einem homogenen Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie verpacken und im Kühlschrank für mindestens 30min ruhen lassen.
- 2** Währenddessen die Füllung zubereiten: Dafür die Walnüsse in einem Mixer, Food Processor o.ä. zerkleinern. Die Walnüsse nun mit dem Ziegenfrischkäse, dem Ricotta und dem Parmesan verrühren, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer dazugeben und beiseite stellen.
- 3** Den Ravioli Teig aus dem Kühlschrank nehmen und stückweise so dünn wie möglich ausrollen. Wer einen Pasta-Roller hat kann diesen verwenden, das ist etwas einfacher. Nun mit einem Glas oder einem Plätzchenausstecher (ich habe einen für Linzer Plätzchen verwendet) gleichgroße Kreise ausstechen.
- 4** Ein Eigelb mit etwas Wasser verquirlen, dann auf jeden zweiten ausgestochen Kreis einen TL Füllung geben, den Rand leicht mit dem Eigelb bestreichen und einen zweiten Kreis auflegen. Die Raviolis am Rand zusammendrücken, sodass man wenige Luft einschließt. In Mehl wenden und beiseite legen.
- 5** Salzwasser zum Kochen bringen und die Raviolis für 2 min kochen. Abtropfen lassen und währenddessen Butter in einer Pfanne schmelzen, die Salbeiblätter dazugeben und anschließend die Raviolis. Für ein paar Minuten in der Pfanne köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Tellern anrichten. Frischen Parmesan darüber reiben.

