

ZITRONEN RICOTTA RAVIOLI

mit Salbeibutter

ZUTATEN (4 Personen)

300 g Nudelteig

Zum Ausrollen:

Semola di grano duro
(feingemahlener Hartweizengrieß)

Für die Füllung:

200 g Ricotta
1 Eigelb
50 g Parmesan, gerieben
Abrieb von 1 Zitrone
Salz & Pfeffer
1 EL Semmelbrösel

Für die Salbeibutter:

3 EL Olivenöl
3 EL Butter
15 Salbeiblätter in feinen
Streifen
Geriebener Parmesan



Michael oder Herr Ehmann
Kfz-Servicetechniker

ZUBEREITUNG

Für die Füllung alle Zutaten in einer Schüssel verrühren und mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Den Nudelteig in handliche Stücke schneiden. In der Nudelmaschine auf der dicksten Stufe starten und die Nudelbahnen bis zur gewünschten Dicke (etwa 1 mm) durchrollen. Der Teig sollte so dünn sein, dass man die Finger hindurchscheitern sieht. Den Nudelteig immer wieder mit Mehl oder Grieß bestäuben, sobald er klebt.

Die Füllung auf einer Hälfte des Nudelteiges in einzelnen Portionen verteilen, dabei sollte zwischen den Häufchen genügend Abstand eingehalten werden. Mit einem leicht angefeuchteten Pinsel die Zwischenräume befeuchten und nun mit der zweiten Hälfte des Teiges zuklappen. Darauf achten, dass möglichst keine Luft eingeschlossen wird. Nudelteig um die Füllung fest andrücken und anschließend die Ravioli mit einem passenden Ausstecher oder dem Teigrad portionieren. Die fertigen Ravioli mit ausreichend Grieß bestäuben und auf einem Küchentuch ablegen.

Eine Pfanne mit Olivenöl und Butter erwärmen und den Salbei darin einige Minuten bei niedriger Hitze leicht brutzeln lassen. Währenddessen die Ravioli im Nudelwasser für etwa 3 Minuten al dente kochen und vor dem Abschütten etwas Nudelwasser sichern. Die Pfanne von der Flamme nehmen und die Ravioli mit einem Schluck des Nudelwassers darin schwenken. Mit etwas geriebenem Parmesan verfeinern.



©Adobe Stock/#307349720