



Ravioli in Salbeibutter



2 Portionen



30 Min.

Zutaten

1 Hld. Pinienkerne

4 Stiele Salbei

100g Butter

Füllung:

250g Ricotta

1 Eigelb

2 Stiele Basilikum

Prise Salz

Prise Pfeffer

Olivenöl

Nudeln:

120 g Mehl

30g Hartweizengrieß

1 Ei

2 Eigelbe

2 El Olivenöl

Prise Salz

Zubereitung

1. Für den Ravioliteig alle Zutaten mischen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teigkugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kühl stellen.
2. Für die Füllung Basilikumblätter fein hacken und gut mit Ricotta und Eigelb verrühren. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.
Teig in zwei Portionen teilen und nacheinander dünn ausrollen und mit einem Ausstecher oder kleinen Schälchen Kreise ausstechen. In die Mitte 1
3. TL der Ricotta-Masse geben und die Kreise einklappen. Gut aufeinander drücken und darauf achten, dass keine Luft in den Halbkreisen bleibt. Die Ränder leicht mit den Zinken einer Gabel eindrücken.
4. Für die Salbeibutter die Pinienkerne ohne Fett in der Pfanne anbraten und wegstellen. Dann langsam die Butter erhitzen und darin die Salbeiblätter kross braten. Wenn die Butter braun wird, die Pfanne vom Herd nehmen.
5. Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli im siedenden Wasser 2-3 Min. gar ziehen lassen. Wenn die Ravioli nach oben kommen, sind sie fertig. Herausnehmen, in der Salbeibutter schwenken und mit Pinienkernen bestreuen.

Guten
Appetit!