

KRÄUTERRAVIOLI MIT SALBEIBUTTER

Zubereitungszeit: 1 Stunde
+ 30 Minuten Ruhezeit
Kochzeit: 10 Minuten Für 4 Personen

NUDELN:

300 g Mehl
3 Eier, verschlagen
3 EL Öl
250 g Ricotta
2 EL geriebener Parmesan
2 TL frischer Schnittlauch, gehackt
EL glatte Petersilie, gehackt
TL frisches Basilikum, gehackt
1 TL frischer Thymian, gehackt
Salz und Pfeffer

Salbeibutter:

200 g Butter
12 frische Salbeiblätter
gehobelter Parmesan zum Bestreuen

1. Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Eier und Öl nach und nach untermischen. Auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 6 Minuten zu einem glatten Teig kneten. In Klarsichtfolie gewickelt 30 Minuten ruhen lassen.
2. Käse, Kräuter, etwas Salz und Pfeffer mischen
3. Teig zu 4 Platten ausrollen, 2 von ihnen etwas größer. Mit einem Geschirrtuch bedecken.
4. Eine kleine Platte auf die Arbeitsfläche legen, gehäufte Teelöffel der Füllung im Abstand von 5cm darauf setzen und Teig dazwischen mit etwas Wasser bestreichen. Eine große Platte darauflegen und beide Platten zwischen den Erhebungen fest zusammendrücken. Ravioli mit Teigrädchen oder Messer ausschneiden und auf ein leicht bemehltes Blech legen. Den restlichen Teig ebenso füllen.
5. Butter bei geringer Hitze zerlassen; nicht rühren oder schütteln. Klare Butter vorsichtig in einen zweiten Topf abgießen und bei mäßiger Temperatur erhitzen. Salbeiblätter darin knusprig, aber nicht braun braten und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Butter beiseite stellen.
6. Ravioli portionsweise in einem großen Topf mit köchelndem Salzwasser 5-6 Minuten weichgaren. Salbeibutter und Blätter darüber geben und mit Parmesan bestreuen.

Hinweis: Ravioli nicht stark kochen, sonst platzen sie auf und verlieren die Füllung.