



Goldschmankerl

Der Foodblog für einfache Alltagsrezepte

Rezept: Selbstgemachte Ravioli mit Ricotta-Salbei-Füllung



Zutaten:

für das Salbei Pesto:

30g Salbeiblätter
1 Knoblauchzehe
10g Pinienkerne
8 EL Olivenöl
1/2 TL gelber Honig
30g Parmesan
Salz und Pfeffer, zum würzen

für die Ravioli-Füllung:

250g Ricotta
Salbei Pesto, siehe oben
Salz und Pfeffer, zum würzen

für die braune Butter:

4 EL Butter

für den Nudelteig:

415g Pastamehl
4 Eier, Größe L
1 EL Wasser
1 TL Salz

optional (wenn es schnell gehen muss):

1 Rolle fertiger Nudelteig / Kühlregal

Zubereitung Salbei Pesto:

Den Salbei waschen und trocken schütteln. Die Blätter vom Stiel zupfen und grob hacken. Den Knoblauch schälen und vierteln. Den Parmesan fein reiben.

Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittlerer Temperatur goldbraun anrösten. Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen.

Zubereitung Nudelteig:

Die Eier in einem Messbecher aufschlagen und überprüfen ob die Menge insgesamt 200ml ergibt. Sollte dies nicht der Fall sein, dann löffelweise Wasser hinzugeben bis die 200ml erreicht sind.

Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Die Eier sowie 1 EL Wasser nach und nach in das Mehl einrühren und für ca. 2 Minuten durchkneten. Tipp: Am Besten lasst Ihr diese Arbeit eure Küchenmaschine mit Knethaken bzw. Eurem Handrührgerät übernehmen.

Der Teig ist perfekt, wenn er nicht mehr klebt und sich problemlos vom Schüsselrand löst. Teig aus der Schüssel nehmen und noch einmal kurz mit den Händen zu einer schönen und geschmeidigen Kugel formen. In Frischhaltefolie einpacken und für mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Zubereitung Ricotta-Salbei-Füllung:

Das Ricotta mit einem Löffel cremig verrühren. Das Salbei Pesto unterrühren und bei Bedarf noch einmal mit Salz und Pfeffer würzen.

Zubereitung Ravioli:

Den Nudelteig sehr dünn zu zwei einzelnen Rechtecken ausrollen.

Tipp: Entweder macht Ihr das mit einer Nudelmaschine oder, falls Ihr keine zuhause habt, ganz klassisch mit einem Nudelholz und etwas Mehl, welches Ihr immer mal wieder auf die Arbeitsplatte streut, damit der Teig nicht kleben bleibt.

Die Ricotta-Salbei-Füllung in eine Spritztülle oder einen Gefrierbeutel füllen. Mit der Schere eine kleine Spitze vom Ende abschneiden. Kleine walnussgroße Tupfen im Abstand von jeweils ca. 5 cm auf den Nudelteig spritzen. Die Ränder und Zwischenräume sparsam mit Wasser bepinseln. Die zweite Nudelplatte darüber legen. Mit einem Teigrädchen oder Pasta-Ausstecher die Ravioli ausstechen.

Tipp: Falls Du keinen Ravioli-Ausstecher/Teigrädchen besitzt, kannst Du auch einen runden Plätzchen-Ausstecher verwenden.

Ab ins Wasser:

In einem großen Topf Wasser mit 1 EL Salz zum Kochen bringen. Die Ravioli in das siedende (nicht kochende!) Wasser geben und für ca. 5 Minuten gar werden lassen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Zubereitung braune Butter:

Die Butter in einer beschichteten Pfanne auf mittlerer Stufe schmelzen und solange erhitzen, bis sie goldbraun ist.

Anrichten:

Die Ravioli auf Tellern anrichten. Mit brauner Butter beträufeln. Tipp: Wer möchte, kann noch etwas geriebenen Parmesan über die Ravioli streuen.