

Frischkäse-Ravioli an Salbeibutter

Zutaten

Zubereiten: ca. 45 Minuten
Ruhen lassen: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

Frischhaltefolie

Pastateig:
300 g Mehl
3 Eigelb
ca. 0,5 dl Wasser
3 TL Rapsöl

Füllung:
150 g Kräuterfrischkäse, z.B. Gala
3 EL Paniermehl
Pfeffer

Salbeibutter:
50 g Butter
8 Salbeiblätter, in Streifen geschnitten
Salz, Pfeffer



Zubereitung

1. Teig: Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen. Eigelbe, Wasser und Öl verrühren, in die Mulde giessen, zu einem glatten, elastischen Teig kneten. In Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten ruhen
2. lassen.
3. Füllung: Alle Zutaten verrühren, würzen.
4. Teig auf wenig Mehl 1-2 mm dick auswallen
5. oder mit der Teigwarenmaschine walzen. Quadrate von 4×4 cm ausschneiden. Je ½ TL Füllung auf die Hälfte der Quadrate geben, je einen Rand von ca. 1 cm frei lassen.
6. Teigränder mit wenig Wasser bepinseln. Je mit 1 leeren Quadrat bedecken. Ränder gut andrücken. Auf stark bemehlter Fläche auslegen.
7. Salbeibutter: Butter in einem Pfännchen
8. aufschäumen, Salbei dazu geben, würzen.
9. Ravioli in 2-3 Portionen in knapp siedendem Salzwasser ca. 5 Minuten ziehen lassen. Vorsichtig mit der Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen und in Salbeibutter schwenken. Ravioli auf vorgewärmten Tellern anrichten und servieren.