

Ricotta-Ravioli in Salbeibutter

mit Traditions-Beinschinken

Was du dazu benötigst

Für die Ravioli:

200g Mehl, glatt

2 Eier

1 Prise Salz

Für die Füllung:

100g Traditions-Beinschinken

250g Ricotta

1-2 EL Kapern

Zitronenzeste einer ½ Zitrone

8 Eidotter (je 1 pro Raviolo)

Etwas Salz & Pfeffer

Für die Sauce:

2-3 EL Butter

1 EL Olivenöl

100g Traditions-Beinschinken

1 Handvoll Salbei

1-2 EL Kapern

Etwas Pastawasser

Etwas Parmesan



Zubereitung

Für den Pastateig Mehl, Eier und Salz zu einem glatten Teig verkneten. 20–30 Minuten rasten lassen, dann mit einem Nudelholz sehr dünn ausrollen oder durch die Pastamaschine ziehen (nicht bis zur dünnsten Stufe, ca. 2–3 Stufen davor).

Für die Füllung den Traditions-Beinschinken sowie die Kapern sehr fein hacken und gemeinsam mit dem Ricotta und der Zitronenzeste verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun den Teig kreisrund (ca. 10cm Durchmesser) ausstechen. Auf jeden Kreis 1 EL Füllung setzen und eine kleine Mulde formen. In die Mulde vorsichtig 1 Eidotter gleiten lassen. Mit einem zweiten Teigkreis abdecken und die Ränder mit den Zacken einer Gabel gut verschließen.

Für die Sauce den Traditions-Beinschinken klein würfeln. Butter und Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und den Schinken darin anbraten. Salbei klein hacken, mit den Kapern hinzufügen und mitrösten – es darf ruhig knusprig werden.

In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli darin garen, bis sie oben schwimmen.

Die Sauce mit etwas Pastawasser zu einer glänzenden Sauce verbinden. Bei Bedarf noch etwas Butter zugeben.

Tipp

Den Teig mit der Pastamaschine nicht bis zur dünnsten Stufe, sondern ca. 2–3 Stufen davor ausrollen

Portionen

8 Portionen

Dauer

35 Minuten

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Kochzeit: 15 Minuten

Level

Mittel

