

Rezept für Käse – Salbei Ravioli:

Ca 120g Mehl salzen, ein Ei dazu geben und so viel Wasser darunter mischen, bis eine grobe Masse entsteht. Danach so lange kneten, bis ein schöner Teig entstanden ist. Dieser wird glatt gestrichen, mit Öl bestrichen und muss danach für ca 20 Minuten im Kühlschrank rasten.

Währenddessen kann die Füllung zubereitet werden:

Eine Scheibe Käse (z.B. Ziegenkäse) zerkleinern. Salbei ganz klein schneiden und untermischen. Je nach Geschmack mit Chilli und Pfeffer verfeinern. Danach kleine Kügelchen Formen. (So viele, wie man Ravioli machen möchte.)

Nun wird der Teig ausgerollt. Dieser sollte zweimal so groß sein, wie die Ravioli Box (Big Snack). Danach wird die eine Hälfte des Teiges über die Box gelegt und mit den Käsebällchen belegt. Jetzt den Teig zusammenklappen und mit einem Nudelholz drüber walken, bis sich die Ravioli von selber lösen und in die Box fallen.

Sollte jemand keine Raviolibox haben, kann man den Teig genauso füllen. Den Teig neben den Käsebällchen flach drücken und dann mit dem Messer zuschneiden.

Zwei große Stück Butter bei niedriger Temperatur auf dem Herd so lange zergehen lassen, bis sie nussbraun ist.

Wasser zum kochen bringen und salzen. Ravioli vorsichtig ins Wasser gleiten lassen und ca 5 Minuten kochen. Danach in der Nussbutter schwenken. Je nach Geschmack würzen und mit Salbei verfeinern.