AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	ganzjährig	Italien

ZITRONENRAVIOLI MIT SALBEIBUTTER



KURZ VORGESTELLT

Pasta mit Salbeibutter ist ein Klassiker. Das Rezept auch mit Frischpasta.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

300 g	Weissmehl	1	Bio-Zitrone, Schale
3	Ei	30 g	Parmesan, gerieben
0.5 EL	Olivenöl	50 g	Butter
100 g	Ricotta	16 Bl	Salbei

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Ei, Olivenöl und Salz zu einem glatten Teig kneten. Teig in Plastikfolie wickeln, 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
2. Für die Füllung Ricotta, Käse und Zitronenschale mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Teig portionenweise mit dem Wallholz rechteckig hauchdünn ausrollen oder durch die Nudelmaschine mit der dünnsten Einstellung drehen.
3. Ravioli mit Förmchen oder kleinem Glas ausstechen. Auf die eine Hälfte der Ravioli in der Mitte je 1 TL Füllung platzieren. Den Rand mit etwas Wasser befeuchten. Mit der anderen Hälfte die Ravioli zudecken. Ränder festdrücken.
4. Ravioli 7 Min. in knapp kochendem Salzwasser ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne auf kleinem Feuer zerlassen, eine Prise Salz und Salbeistreifen hineingeben.
5. Ravioli mit der Schaumkelle aus dem Wasser fischen, in der Salbeibutter schwenken. Ravioli auf Teller geben, Salbei darüber verteilen, nach Belieben mit der übrig gebliebenen Salbeibutter übergiessen.

Rezept: Christina Hubbeling. NZZ am Wochenende, 16. 6. 2013 - Foto: compactcook.com