

Raviolo mit Birnen-Ziegenkäse-Füllung und Salbei-Butter

Zutaten für die Füllung (für 3 Personen):

- 300 g Ziegenfrischkäse
- 1 Birne
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 TL Honig
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 EL Rosa Beeren
- Salz
- Pfeffer

Birne schälen, das Gehäuse entfernen und das Fruchtfleisch raspeln. Ziegenfrischkäse unterheben. Rosmarin abbrausen, trocken schütteln, die Nadeln fein hacken. Rosa Beeren mörsern. Beides ebenfalls unterheben. Semmelbrösel dazugeben. Alles gut vermengen und mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten für den Teig:

- 300 g Mehl
- 3 Eier
- 100 ml lauwarmes Wasser
- Salz
- Kurkuma

Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken und die Eier hineingeben. Je nach Größe der Eier mit 1 Schuss Wasser auffüllen und vorsichtig mit einer Gabel vermengen. Kurkuma hinzufügen, damit der Teig eine gelbe Farbe erhält. Den Teig so lange kneten, bis er geschmeidig ist. Mindestens 15 Minuten ruhen lassen, optimal sind 30 Minuten.

Anschließend Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Arbeitsfläche bemehlen. Den Teig mit einer Nudelmaschine sehr dünn ausrollen. Mit einem Tortenring oder Glas pro Portion 2 Kreise ausstechen. 1 TL Füllung auf je 1 Hälfte geben. Die andere Hälfte vorsichtig darüberlegen. Die Luft ausstreichen und die Ränder zusammendrücken. Die Ränder mit einer Gabelspitze gut eindrücken.

Ravioli in das kochende Wasser geben und so lange kochen, bis sie aufsteigen. Abschöpfen.

Zutaten für die Salbei-Butter:

- 125 g Butter
- 6 Zweige Salbei
- 2 Zehen Knoblauch
- Salz
- Pfeffer

Knoblauch abziehen und fein hacken. Salbei abbrausen, trocken wedeln und die Blätter zusammen mit Butter und Knoblauch in eine Pfanne geben und bei niedriger Temperatur langsam erhitzen. Sobald die Butter etwas braun geworden ist (es soll eine Nussbutter entstehen), die Ravioli darin schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Teller geben, nach Geschmack mit Rosa Beeren bestreuen und servieren.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 29.04.2024

Koch/Köchin: Jessica Golnik

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen