

Ravioli mit einer Pfifferling-Ricottafüllung und Salbeibutter

Zutaten:

- ☐ 300gr Mehl
- ☐ 3 Eier
- ☐ 100gr Butter
- ☐ Pfifferlinge
- ☐ Olivenöl
- ☐ 1 Packung Ricotta
- ☐ Feigen
- ☐ Salbei
- ☐ Honig
- ☐ Salz
- ☐ Pfeffer
- ☐ Essig
- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____

Diese Küchenutensilien solltest du idealerweise für dieses Gericht besitzen:

Pfanne, Topf, Schüsseln, Nudelholz, Pastamaschine (optional)

Ravioli mit einer Pfifferling-Ricottafüllung und Salbeibutter

Anleitung:

Schritt 1: Beginne mit dem Nudelteig. Gib in das Mehl eine kleine Mulde und gib die Eier hinein (vorher das Eiweiß trennen, nur das Eigelb benötigt). Füge auch etwas Salz hinzu und vermenge es, bis ein glatter Teig entsteht. Lass den Teig 1 Stunde im Kühlschrank ruhen.

Schritt 2: Mache als nächstes die Füllung. Schneide die Pfifferlinge in kleinere Stücke.

Schritt 3: Erhitze eine Pfanne mit Olivenöl und gib die Pfifferlinge hinzu. Brate sie an und rühre ab und zu um.

Schritt 4: Würze das Ganze mit Salz & Pfeffer und löse die Röstaromen vom Boden mit etwas Essig.

Schritt 5: Gib die Ricotta in eine Schüssel, würze sie mit Salz, Pfeffer und gehacktem Basilikum und füge die Pilze hinzu. Rühre alles um und gib ggf. etwas Öl hinzu.

Schritt 6: Erhitze in einer Pfanne Butter und gib den Salbei hinzu, wenn die Butter geschmolzen ist. Erhitze es auf kleinster Hitze.

Schritt 7: Schneide die Feigen in Viertel und gib sie in eine Auflaufform. Übergieße sie mit Honig und füge etwas Salz hinzu.

Schritt 8: Rolle den Teig aus und fülle ihn mit der Füllung. Forme die Ravioli durch Andrücken der Ränder.

Schritt 9: Koche die selbstgemachten Ravioli 2-3 Minuten in ausreichend Salzwasser.

Schritt 10: Backe die Feigen auch bei ca. 2-3 Minuten und 180 Grad im Ofen.

Schritt 11: Gib die Ravioli zur Salbeibutter und brate sie minimal an.

Schritt 12: Serviere sie mit den Feigen und der Salbeibutter.

Guten Appetit!