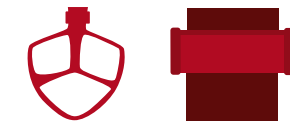


Ravioli mit Frischkäse-Feigen-Füllung



Zubereitungszeit: 45 Minuten, Ruhezeit Teig: 1 Stunde

Für 4 Portionen

Füllung

80 g Frischkäse
1 große Feige
4 Salbeiblätter, klein gehackt
60–80 g Mandelmehl

Nudelteig

300 g Pastamehl oder 150 g Weizenmehl Type 405 und
150 g Hartweizengrieß plus etwas zum Bearbeiten
60 g Eiweiß (von circa 2 Eiern)
100 g Eigelb (von circa 5 Eiern)

1 EL Olivenöl

5 g Salz

1 Eiweiß zum Einpinseln der Teigkanten

Salbeibutter

60–70 g Butter

8–10 Salbeiblätter

60–80 g Mandelblättchen

1 Ravioli-Ausstecher



1 Für die Füllung alle **Zutaten** am besten in einem elektrischen Zerkleinerer zu einer homogenen Masse verarbeiten. Beiseitestellen.

2 Für den Nudelteig die **Zutaten** mit dem **Flachrührer** auf kleiner Stufe zu einem Teig verarbeiten. Eventuell noch 1–3 EL Wasser zugeben. Aus der Schüssel nehmen und kurz mit den Händen durchkneten. Zu einer Kugel formen und die Oberseite kreuzförmig einschneiden. In eine kleine Glasschüssel geben, mit Klarsichtfolie gut verschließen und 1 Stunde ruhen lassen.

3 Den Teig vierteln und flach drücken. Durch den **Nudelblattroller** geben, bis die Teile etwa dessen Breite haben. Dabei mit der großen Öffnung anfangen und bei jedem Durchwalzen enger werden (bis auf circa 1 mm). Gleich groß zuschneiden. Einen Teigstreifen mit etwas verquirltem **Eiweiß** bepinseln. Mit einem Teelöffel kleine Mengen

von der Füllung auf den bepinselten Teigstreifen geben. Dabei immer zwei übereinander und zu allen Seiten hin in gleichen Abständen setzen.

4 Mit der anderen Teigplatte abdecken. Dabei darauf achten, dass keine Luftblasen eingeschlossen werden. Mit den Fingern den Teig gut um die Füllung herum andrücken und mit der flachen Rückseite eines Ravioli-Ausstechers oder einer anderen etwa briefmarkengroßen, flachen Fläche den Teig zusammendrücken. Mit dem Ausstecher ausstechen und mit dem restlichen Teig auch so verfahren.

5 Für die Salbeibutter die **Butter** in einer Pfanne mit den **Salbeiblättern** und den **Mandelblättchen** erhitzen, bis sie anfängt zu bräunen.

6 Die Ravioli 1 Minute in kochendes **Salzwasser** geben, mit einer großen Schaumkelle herausheben und in die Butter geben. Durchschwenken und heiß servieren.

Su Vössing



Die Kochbibel

Göttlich kochen
mit der Küchenmaschine



Fotos von Hubertus Schüler

Die Kochbibel

Göttlich kochen mit der Küchenmaschine

Vössing, Susanne; Vössing, Burkhard

Foto(s) von Schüler, Hubertus

ISBN 978-3-95453-083-0

1. Auflage 2015, 200 Seiten, 82 Abbildungen

Erschienen im Becker Joest Volk Verlag (bjvv.de)