

RAVIOLI MIT REHHACK IN SALBEIBUTTER

Zutaten für 4 Personen:

Für den Nudelteig:

- 400 g Mehl (Typ 405) und etwas Mehl zum Arbeiten
- 5 Eier (Größe M)
- 2 TL Salz
- 4 EL Olivenöl

für die Füllung:

- 60 g Walnusskerne
- 120 g Ricotta
- 3 EL Olivenöl
- 1 Prise gemahlener Rosmarin
- 1 Prise Chilipulver
- 300 g Rehhackfleisch

für die Salbeibutter:

130 g Butter

10 frische Salbeiblätter

50 g Parmesan

Zubereitung:

- **Mehl, 4 Eier, Salz und Olivenöl** mischen und mind. 5 Minuten zu einem glatten Teig, der nicht mehr an den Fingern klebt kneten
- in Frischhaltefolie wickeln und **30 Minuten** warm ruhen lassen
- **Walnusskerne** klein hacken
- mit **Ricotta** in einer Schüssel verrühren, mit **Pfeffer** und **Salz** würzen
- **Olivenöl** erhitzen und das **Hackfleisch** krümelig anbraten
- mit **Rosmarin, Chilipulver, Salz und Pfeffer** würzen
- das Fleisch in der Pfanne **abkühlen lassen**
- dann mit der **Ricotta-Walnuss-Mischung** vermengen
- die Hälfte vom **Teig** auf einer bemehlten Arbeitsfläche 1-2 cm dünn **ausrollen**
- übriges **Ei verquirlen** und **auf den Teig streichen**
- den Teig in **6 x 12 cm** große Stücke schneiden
- **1 TL der Füllung** auf eine Seite der Teigstreifen geben und die andere Seite darüber klappen
- Teig um die Füllung herum mit einer Gabel andrücken
- den übrigen Teig genauso bearbeiten und füllen
- **Salzwasser** in einem großen Topf **aufkochen**, dann auf mittlere Hitze stellen
- **Ravioli** nochmal gut zusammendrücken vorsichtig in den Topf geben und **15 Minuten ziehen lassen**
- auch wenn sie an die Oberfläche steigen **müssen sie noch weiter garen**
- **Butter** in einem Topf **schmelzen**
- **Salbeiblätter** waschen und trocken tupfen
- **Parmesan reiben**
- **Salbei und Parmesan zur Butter** geben und darin erwärmen
- **Ravioli** aus dem Wasser nehmen auf den Tellern anrichten und mit **Parmesan bestreuen**