

Ravioli mit Ricotta-Salbei-Füllung und Walnussbutter

Zutaten für die Ravioli (für 3 Personen):

- 300 g Mehl
- 3 Eier

Das Mehl mit den Eiern zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig mit einer Nudelmaschine zu dünnen Platten verarbeiten. Alternativ mit einem Nudelholz dünn ausrollen.

Zutaten für die Füllung:

- 1 Ei
- 250 g Ricotta
- 100 g Parmesan
- 1 Bund Salbei
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

Parmesan reiben. Salbei klein hacken und mit Ricotta, Parmesan, Eigelb, Salz, Pfeffer und Muskat vermischen. Die Füllung löffelweise auf einer Teigplatte verteilen und 1 weitere Teigplatte darauflegen. Runde Kreise ausstechen und den Rand gut festdrücken. In kochendem Salzwasser etwa 5 Minuten kochen.

Zutaten für die Walnussbutter:

- 100 g Walnüsse
- 100 g Butter

Walnüsse grob hacken und in der Butter anbraten. Die Walnussbutter über die Ravioli geben und mit Salbeiblättern garnieren.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 18.07.2022

Koch/Köchin: Marion Bielz

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