

**Simon Tress**  
**Gefüllte Pasta mit Salbeibutter**

**Montag, 15. Juli 2019**  
**Rezept für 4 Personen**

**Dauer: 1 Stunde**  
**Schwierigkeitsgrad: einfach**  
**Pasta, Preiswert**

**Zutaten:**

**Für den Teig:**

150 g Weizenmehl Type 405 oder  
Dinkelmehl Type 630  
30 g Hartweizenmehl  
(z. B. aus dem  
ital. Lebensmittelgeschäft)  
3 Eigelb  
1 Ei  
1 TL Olivenöl  
1 Prise Salz  
etwas Mehl zum Ausrollen



**Für die Füllung:**

50 g Parmesan  
300 g Schichtkäse  
2 Zweige Oregano  
3 Eigelb  
2 EL geriebenes Weißbrot (Semmelbrösel)  
etwas Salz  
etwas Pfeffer aus der Mühle

**Für die Salbeibutter:**

3 Zweige Salbei  
100 g Butter

**zusätzlich:**

60 g Parmesan

**Zubereitung:**

1. Für den Teig Weizenmehl und Hartweizenmehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Eigelbe, Ei, Öl und Salz zugeben und zu einem festen Teig kneten. Es ist von Vorteil, zuerst etwas weniger Mehl zu nehmen und den Teig weich „ankneten“, dann immer wieder Mehl unterkneten, bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist.
2. Den Teig abdecken und ca. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Für die Füllung den Parmesan fein reiben, den Schichtkäse gut abtropfen lassen. Oregano abrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.
4. Schichtkäse mit Eigelb, Parmesan, Oregano und geriebenem Weißbrot gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz den Teig dünn ausrollen, die Teigbahn sollte ca. 18 cm breit sein.

6. Auf eine Hälfte der Teigbahn jeweils in gleichmäßigem Abstand etwas Füllung geben. Die Teigränder mit Wasser bepinseln, dann die andere Hälfte des Teigs über die Hälfte mit der Füllung klappen. Die Abstände zwischen der Füllung jeweils gut andrücken.
7. Mit einem Zackenrädchen die Ravioli ausschneiden. Nudeltäschchen nach Belieben mit der flachen Hand etwas flacher drücken, damit sich die Füllung gut verteilt.
8. In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen und die Ravioli darin ca. 6 Minuten ziehen lassen.
9. In der Zwischenzeit für die Salbeibutter Salbei abrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und nach Belieben grob schneiden.
10. In einer Pfanne Butter schmelzen, Salbei zugeben.
11. Die Ravioli aus dem Wasser herausheben und abtropfen lassen.
12. Ravioli in der Salbeibutter schwenken und servieren. Nach Belieben mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

Pro Portion: 690 kcal / 2900 kJ  
40 g Kohlenhydrate; 32 g Eiweiß; 45 g Fett