

## Ali Güngörmüs Ziegen-Feigen-Ravioli mit Salbeibutter

Montag, 26. Juli 2021  
Rezept für 4 Personen

**Dauer: 1 Stunde**  
**Schwierigkeitsgrad: Mittel**  
**Mediterran, Pasta**

### Zutaten:

½ Bund	glatte Petersilie
½ Bund	Salbei
2 EL	getrocknete Tomaten
10	getrocknete Feigen
2 EL	Pinienkerne
250 g	Ziegenfrischkäse
400 g	frischer Nudelteig (fertig gekauft oder siehe Rezept unten)
100 g	Butter
80 g	Pecorino (italienischer Hartkäse)



### Zubereitung:

1. Die Kräuter waschen, trocken tupfen und die Blätter von den Stielen nehmen.
2. Einige Salbeiblätter für die Dekoration zur Seite legen, den Rest der Kräuter hacken.
3. Die Tomaten und die Feigen in feine Würfel schneiden.
4. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und anschließend fein hacken.
5. Den Ziegenfrischkäse mit den Tomaten, Feigen, Pinienkernen und gehackte Kräuter verrühren.
6. Den Nudelteig in einer Nudelmaschine zu dünnen, möglichst großen Bahnen ausrollen.
7. Aus den Nudelbahnen mit einem Ausstecher oder einem Wasserglas Kreise mit einem Durchmesser von circa 8 cm ausstechen.
8. Je etwa 1 TL der Ziegenfrischkäse-Masse in die Mitte geben.
9. Die Ravioli zu Halbkreisen zusammenklappen, Ränder fest zusammendrücken, damit sie beim Kochen geschlossen bleiben.
10. Die Ravioli in siedendem Salzwasser etwa 5 Minuten garen. Sobald sie an die Wasseroberfläche steigen, sind sie gar. Ravioli mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, abtropfen lassen
11. Die Butter mit dem Salbei in einer Pfanne aufschäumen. Die Ravioli zugeben und vorsichtig durchschwenken gießen.
12. Den Pecorino fein hobeln und über die Ravioli geben.
13. Anrichten und mit Salbeiblättern garniert servieren.

Extra-Tipp: Ali's Nudelteig:

Aus 500 g Mehl (Type 405), 1 EL Salz, 5 Eigelben und 100 g weicher Butter einen glatten geschmeidigen Nudelteig kneten. Zu einer Kugel formen und mit einer umgedrehten, mit heißem Wasser ausgespülten Schüssel bedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Dann wie im Rezept beschrieben weiterverarbeiten.

Pro Portion: 770 kcal / 3210 kJ  
37 g Kohlenhydrate, 29 g Eiweiß, 56 g Fett