



Gloria Wiendl

## Ravioli mit Ricotta-Basilikum-Füllung in Salbei-Butter

Zutaten für zwei Personen

**Für den Ravioliteig:**

120 g Mehl  
3 Eier  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle

Zwei Eier trennen und das Eigelb auffangen. Eigelb mit einer Prise Salz, einem Ei, Mehl und Öl vermengen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine verarbeiten und zu zwei dünnen Bahnen auswallen.

**Für die Füllung:**

250 g Ricotta  
1 Ei  
2 Zweige Basilikum  
Öl, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei trennen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit Ricotta und Eigelb verrühren und mit Öl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Jeweils einen gehäuften Teelöffel der Füllung im Abstand von ca. 8 cm auf einer Nudelbahn verteilen, die Zwischenräume mit Eiweiß bestreichen, mit der anderen Lage abdecken und andrücken. Mit einem Ravioli-Ausstecher die Pasta ausstechen, im kochenden Salzwasser etwa 4 min. al dente garen und mit einer Schaumkelle herausholen.

**Für die Salbeibutter:**

½ Bund Salbei  
100 g Butter

Salbei abbrausen und trockenwedeln. Die Butter in einem kleinen Topf langsam erhitzen und darin die Salbeiblätter kross braten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.