

Ziegenkäse – Feigen - Ravioli mit Salbeibutter

Für 4 Personen

Den Nudelteig sollten Sie am besten einen Tag vorher zubereiten und bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren. Er >>entspannt<< sich dann und lässt sich leichter verarbeiten.

So bekommen Sie vielleicht Lust darauf, häufiger Ihren Nudelteig selbst herzustellen.

Das lohnt sich: Selbst gemachte Nudeln schmecken einfach unvergleichlich gut.

Wer Ziegenfrischkäse nicht so gern mag, kann ihn durch anderen Frischkäse ersetzen.

Achten Sie aber darauf, dass Sie einen Käse verwenden, der keine Binde- oder Verdickungsmittel enthält (wie es leider bei vielen Light-Produkten der Fall ist). Sonst verliert das Gericht die Konsistenz.

Zutaten:

2 EL getrocknete Tomaten (siehe Grundrezept)

10 getrocknete Feigen

2 EL Pinienkerne

2 EL gehackte Petersilie

250g Ziegenfrischkäse

400g Nudelteig (siehe Grundrezept)

100g Butter

2 EL gehackter Salbei (und einige ganze Salbeiblätter)

80g Pecorino

Zubereitung:

1. Die Tomaten und die Feigen fein würfeln. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und fein hacken. Den Ziegenfrischkäse mit Tomaten, Feigen, Pinienkernen und der Petersilie verrühren.
2. Den Nudelteig in einer Nudelmaschine zu dünnen, möglichst großen Blättern ausrollen. Aus den Blättern mit einem Ausstecher oder Wasserglas Kreise mit einem Durchmesser von ca. 8 cm ausstechen, 1 TL Ziegenfrischkäsemasse in die Mitte geben. Zu Ravioli-Halbkreisen zusammenklappen und fest zusammendrücken, damit sie beim Kochen nicht aufgehen.
3. Die Ravioli in Salzwasser etwa 5 Minuten kochen (wenn sie aufsteigen, sind sie gar). Die Butter mit dem Salbei in einer Pfanne aufschäumen und über die Ravioli gießen.
4. Den Pecorino über die Ravioli hobeln, mit Salbeiblättern dekorieren.

Zeiten:

Dauer 1 Stunde