

Frischkäseravioli in Salbeibutter

Zubereitungszeit: 120 Minuten

Zutaten für 2-3 Portionen:

Nudelteig:

300 g Mehl (Typ 405 oder spezielles Nudelmehl Typ 00)
3 Eier (Größe M)

Füllung:

200 g **ANDECHSER NATUR Bio-Frischkäse**
100 g Pesto
30 g Semmelbrösel
Salz & Pfeffer

Salbeibutter:

2 EL **ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter**
6 Blätter frischer Salbei
etwas geriebener Hartkäse
Salz und Pfeffer

So geht's

1. Für den Nudelteig das Mehl auf eine saubere Arbeitsfläche geben und eine Mulde hineindrücken. Die Eier in einer Schüssel verquirlen und anschließend in die Mulde geben. Mit einer Gabel nach und nach das Mehl in die Eier einarbeiten, bis ein krümeliger Teig entsteht. Dann 5-10 Minuten mit den Händen kneten, bis der Teig geschmeidig ist. Falls der Teig zu trocken ist, einfach etwas lauwarmes Wasser hinzufügen.

2. Den Teig Luftdicht in Frischhaltefolie verpacken und mindestens 30 Minuten (besser länger) im Kühlschrank ruhen lassen.
Für die Füllung den ANDECHSER NATUR Bio-Frischkäse mit dem Pesto, den Semmelbröseln und etwas Salz und Pfeffer vermengen und ebenfalls im Kühlschrank ruhen lassen.
Vom Nudelteig etwa ein Drittel entnehmen, den Rest unbedingt sofort wieder in Frischhaltefolie einwickeln, da er sonst schnell austrocknet.
Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche so dünn wie möglich ausrollen. Er ist dünn genug, wenn man fast hindurch gucken kann. Das sieht man zum Beispiel daran, dass das Muster der Arbeitsfläche hindurch scheint.

3. Nun mit einem runden Ausstecher (4-5 cm) Kreise ausstechen. Jeweils einen TL der Füllung in die Mitte geben und einen weiteren Teigkreis darauflegen. Den Rand etwas mit Wasser befeuchten, damit der Teig besser zusammenklebt. Erst mit den Fingern den Rand andrücken, dann mit der Gabel ringsum ein Muster hineindrücken. Die Ravioli etwa 5 Minuten in kochendem Salzwasser kochen.

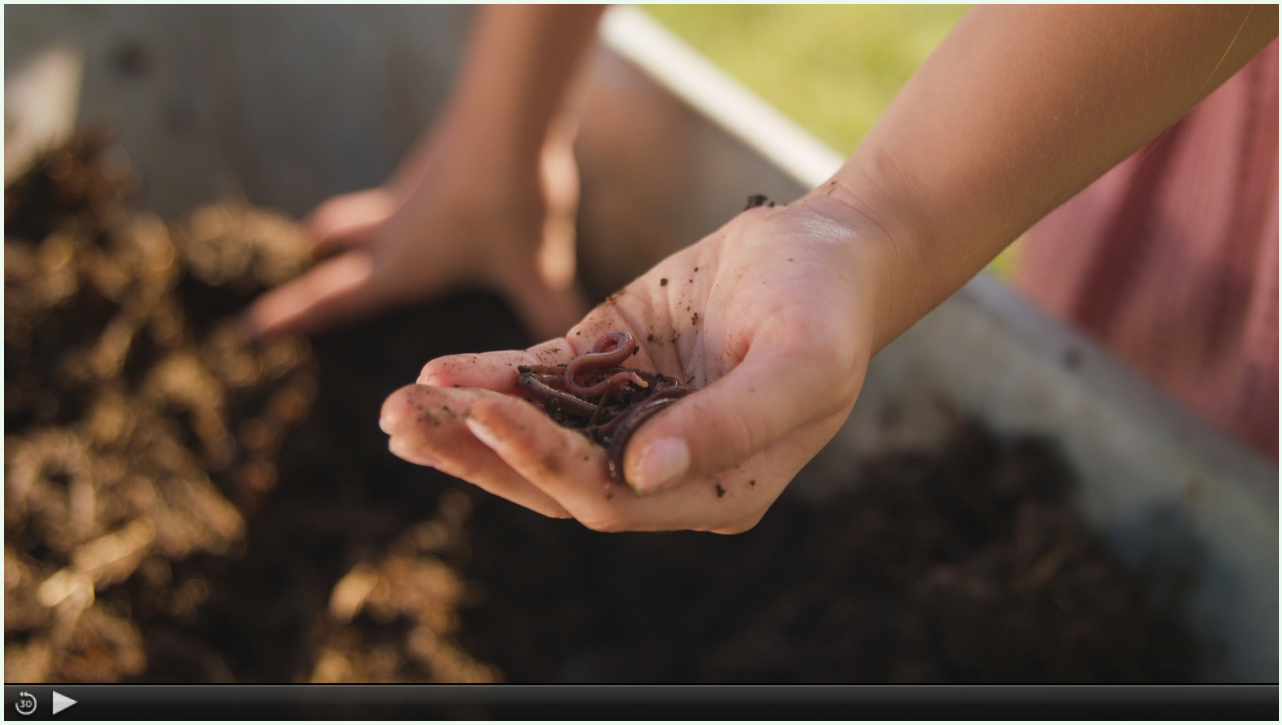
4. Währenddessen die ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter in einer Pfanne zerlassen. Die Salbeiblätter waschen, klein zupfen und zu der Bio-Butter geben. Die Ravioli mit einer Schaumkelle aus dem Nudelwasser nehmen, leicht abgetropft lassen. Anschließend direkt in die Salbeibutter geben und in der Pfanne schwenken. Je eine Prise Salz und frisch gemahlenem Pfeffer hinzufügen und alles auf einem Teller mit etwas geriebenem Hartkäse anrichten.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

