

## Ravioli mit Scamorzafülle und Salbeibutter

### Zutaten (für 4 Personen)

#### Teig:

- 500 Gramm Universalmehl
- 5 Eier
- Salz

#### Fülle:

- 250 Gramm geräucherter Scamorza
- 250 Gramm Ricotta
- Salz, Pfeffer

#### Sauce:

- 100 Gramm Butter
- 1 Handvoll frische Salbeiblätter



Für den Teig die Eier mit dem Mehl vermengen. Eine Prise Salz nicht vergessen.

Die Masse gut kneten bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Diesen mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Scamorza reiben, Ricotta, etwas Salz sowie Pfeffer dazugeben und alles gut vermischen.

Den Teig vierteln und stückweise verarbeiten.

Flach drücken und durch die Nudelmaschine drehen.

Den Teig von beiden Seiten zur Mitte hin einschlagen.

Erneut durch die Nudelmaschine drehen. Den Vorgang circa fünfmal wiederholen, damit der Teig noch geschmeidiger wird.

Im Anschluss die Nudelmaschine schrittweise enger stellen und den Teig so lange durchdrehen, bis er 1 Millimeter dünn ist.

Den Teig in verarbeitbare Teile schneiden. Circa 6 cm breite Streifen markieren. Wenn die Arbeitsfläche gut bemehlt ist, kleben die Ravioli später nicht daran fest.

Je einen Teelöffel der Masse auf der oberen Hälfte der Streifen platzieren.

Die untere Teighälfte nach oben klappen und die Ränder andrücken. Am besten zuerst die vertikalen, damit die Luft entweichen kann, dann die horizontalen. Mit dem Ravioliroller (alternativ kann auch ein Messer verwendet werden) die Ränder der einzelnen Teigtaschen abschneiden.

Die fertigen Ravioli auf Backpapier zwischenlagern. Darauf achten, dass sie sich nicht berühren und aneinander kleben. Nebenbei Salzwasser zum Kochen bringen.

Während die Ravioli 6 Minuten leicht köcheln, die Butter in einer Pfanne schmelzen.

Eine Handvoll Salbeiblätter darin anbraten. Aufpassen, dass die Blätter nicht zu dunkel werden, sonst wird der Salbei bitter.

Die al-dente gekochten Ravioli dazugeben, durchschwenken und mit etwas geriebenem Parmesan servieren.