



PASTA SELBER MACHEN

Nudeln machen glücklich!

Ravioli mit Ricotta-Lachs-Füllung



Zutaten für 2 Personen:

Teig:

- 200 g Mehl Type 550
- 100 g Hartweizengrieß
- 3 Eier (Größe M)
- 2 TL Olivenöl
- 2 TL Wasser
- eine Prise Salz
- Mehl zum ausrollen

Füllung:

- 250 g Ricotta
- 1 Ei
- 30 g Hartweizengrieß
- geriebene Zitronenschale einer Bio-Zitrone
- 50 g Räucherlachs

1/2 Bund Basilikum

Salz, Pfeffer

Sonstiges:

50 g Butter

100 g Räucherlachs

Basilikum

30 g frisch geriebenen Parmesan

Pfeffer

Zubereitung

Ravioliteig:

Mehl, Grieß und Salz vermischen, eine Mulde hineindrücken und die Eier hinein gleiten lassen. Olivenöl und Wasser zugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten, wie im **Grundrezept** beschrieben. Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie einwickeln (damit der Teig nicht austrocknet) und mindestens 1 Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten.

Ricottafüllung mit Lachs:

Basilikum waschen und klein schneiden, den Räucherlachs ebenfalls kleinschneiden. Den Ricotta in eine Schüssel geben und mit dem Ei verrühren. Den Grieß, die geriebene Zitronenschale, Basilikum und Lachs zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ravioli herstellen:

Den Teig in 4 Teile schneiden und mit einer [Pastamaschine](#) auf Stufe 6 dünn ausrollen. Zwischendurch den Teig mit Mehl bestäuben. Den restlichen Teig wieder einwickeln, damit er nicht austrocknet.

Ich habe diesmal die Ravioli mit Hilfe eines Raviolibretts für 12 Stück geformt. Eine Teigbahn locker auf das Brett legen und den Teig vorsichtig in die Mulden eindrücken, restlichen Teig abschneiden. Mit einem Teelöffel oder mit der Spritztüte die Füllung in den Mulden verteilen. Eine zweite Teigbahn darauflegen und andrücken. Mit dem mitgelieferten Nudelholz die Ravioli trennen (fest aufdrücken).

Mein Teig und die Füllung haben für 36 Ravioli ausgereicht. Die Teigreste habe ich wieder verknetet und ausgerollt. Sollte Teig übrig bleiben, kann man Tagliatelle oder Suppennudeln daraus schneiden und anderweitig verwenden.

Die Ravioli portionsweise in kochendem Salzwasser 5-8 Minuten kochen.

Fertigstellen:

Den Räucherlachs und die Basilikumblätter in Streifen schneiden. Die Butter zerlassen, Lachs und Basilikum kurz in der Butter schwenken und über die angerichteten Ravioli verteilen. Mit frisch geriebenen Parmesan bestreuen und servieren.