

ausgemachte Nudeln können mit allem möglichen gefüllt werden. Hier in der Variante mit Birnen und Gorgonzola.

Rezept für den perfekten Nudelteig:

300 g Maismehl

300 g Weizenmehl 405

6 Stk. Eier Größe M

1 EL Olivenöl

1 TL Salz

Für die Füllung:

250 g Birnen

Knoblauchzehe(n) nach Geschmack

1 EL Butter

150 g Parmesan

200 g Gorgonzola

2 EL Semmelbrösel

Eigelb

Salz und Pfeffer, Muskat

Für die Sauce:

3 EL Butter

1 Handvoll Salbei, abgezapfte Blättchen

Zubereitung:

Beide Mehlsorten in eine Küchenmaschine geben oder auf der Arbeitsfläche eine Kühle formen.

Die Eier, das Salz und das Olivenöl dazugeben und mindestens 5 Minuten kneten.

Dann den Teig in zwei Kugeln formen und oben in Kreuzform einritzen, anschließend in Klarsichtfolie verpacken und mindestens 15 Minuten ruhen lassen.

Der Teig kann nach der Ruhezeit wie gewohnt mit der Nudelmaschine oder dem Nudelholz verarbeitet werden.

Die Birnen waschen, würfeln und mit der Butter und dem Knoblauch kurz dünsten.

Anschließend fein hacken, Parmesan, Gorgonzola und Eigelb zufügen, nochmals verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den Teig dünn ausrollen und mit einem Glas ca. 8 cm große Kreise ausstechen, es sollten 16 Stück werden!

Nun jeweils einen Teelöffel der Füllung auf den ausgestochenen Teig setzen, nicht ganz in der Mitte, sodass man die andere Teighälfte darüber klappen kann.

Die Ränder gut zusammendrücken, damit beim Kochen nichts herausquellen kann.

Die Ravioli in leicht kochendem Salzwasser mit einem Schuss Olivenöl in ca. 3-4 Minuten gar ziehen lassen.

Butter in der Pfanne aufschäumen lassen, die Salbeiblättchen kurz darin ziehen lassen und mit etwas Nudelwasser angießen, die Ravioli hinzugeben und schwenken.

Nach Wunsch kann mit etwas geriebenem Parmesan die Flüssigkeit gebunden werden.