

BASILIKUM-RICOTTA RAVIOLI

Zutaten (Für 2-3 Portionen / 16 Ravioli):

2 Rollen Pastateig

50 g geriebener Parmesan

20 g Basilikum

250 g Ricotta

0.5 TL Zwiebelpulver

3/4 TL Kräutersalz

Pfeffer, nach Belieben

Zubereitung:

1. Parmesan & Basilikum in den Mixtopf geben , **6 Sekunden / Stufe 8** hacken. Mit einem Spatel nach unten schieben.
2. Ricotta, Zwiebelpulver, Kräutersalz & Pfeffer **5 Sekunden / Stufe 4** untermischen.
3. Die Pastateige ausrollen und mit Hilfe eines Teelöffels jeweils 1 gehäufte Teelöffel Füllung mit genügend Abstand darauf verteilen.
4. Die Ränder mit wenig Wasser bepinseln.
5. Den überstehenden Teig darüberlegen und mit Hilfe einer Gabel die Seitenränder gut andrücken.
6. In einer genügend grossen Pfanne Salzwasser zum Kochen bringen.
7. Die Ravioli hineingeben und 3 Minuten kochen.
8. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und etwas abtropfen lassen.

Tipp: Mit heisser Butter und Parmesan servieren.