

## **Ravioli mit Bärlauch Pesto**

### *Bärlauchpesto*

Zu gleichen Teilen Bärlauch, bestes Olivenöl, Pinienkerne und geriebenen Parmesan mit dem Stabmixer zerkleinern, dann pürieren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. In ein gut verschließbares Glas umfüllen, mit Olivenöl bedecken, so hält sich das Pesto einige Wochen im Kühlschrank.

### *Nudelteig*

200 g Pasta Mehl

2 Eier

1 Esslöffel Olivenöl

etwas Salz

zu einem glatten Teig verarbeiten ( erst mit dem Mixer, dann mit den Händen ) und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

### *Ravioli-Füllung*

200 g Ziegenfrischkäse vom Ulmenhof in der Eifel

1 Eigelb

50 g Ziegentopfen vom Ulmenhof in der Eifel

einige Blätter Bärlauch, klein geschnitten, Salz und Pfeffer

Alles miteinander vermengen und kühl stellen.

Teig mit der Nudelmaschine verarbeiten, Teigplatten in Stärke 6 vorbereiten ( Stufe 7 wurde zu dünn ), eine Teigplatte mit der Füllung Belegen ( etwa 10 Teelöffel pro Platte ), eine 2. Teigplatte darauf legen, mit dem Ravioli-Stempel Ravioli ausstechen.

Ravioli in Salzwasser 4 Minuten kochen

### *Fertigstellung*

In der Pfanne etwas Butter mit Cocktail-Tomaten schmelzen, Bärlauch-Pesto dazugeben, Ravioli dazugeben, kurz erhitzen, auf Tellern mit gerösteten Pinienkernen, geschnittenem Bärlauch und etwas Bärlauch Pesto ( mache ich gerne aus einer 10 ml Spritze ) und gehobelten Parmesan Spänen anrichten.