

Spargelravioli mit Butter und Salbei

Zutaten für 4 Personen:

200 g Mehl zzgl. etwas für die Arbeitsfläche
2 Eier
1–2 EL Olivenöl
500 g weißer Spargel
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
¼ l Geflügelbrühe
30 g Butter
3 Salbeizweige
Meersalz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer



Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Vertiefung formen. Die Eier und das Olivenöl in die Mulde füllen und das Mehl von außen nach innen einarbeiten. Den Teig einige Minuten auf einer bemehlten Arbeitsfläche kneten, bis er geschmeidig ist. In Frischhaltefolie packen und 30 Minuten ruhen lassen. Den Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden und die Stangen in dünne Scheiben schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. In einer beschichteten Pfanne in Olivenöl andünsten. Die Spargelscheiben zufügen und mitdünsten. Die Brühe zugießen und 6–7 Minuten kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einer Nudelmaschine den Nudelteig dünn ausrollen. Im Abstand von 10 cm jeweils 2 Spargelstangen pro Ravioli verteilen. Die Teigränder mit Wasser einpinseln. Eine weitere Schicht Nudelteig drauflegen und fest andrücken. Mit einem Nudelrad die Ravioli ausschneiden und in Salzwasser 8–10 Minuten kochen. Während des Kochens einmal wenden. Die Butter mit den Kräutern in einer Pfanne schmelzen und die Ravioli darin schwenken. Jeweils einen Ravioli in tiefen Tellern anrichten und mit Meersalz und Pfeffer bestreut servieren.