

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. Juli 2024** ▪  
**Vegetarische Küche mit Björn Freitag**



**Vera Melzer**

**Rote Ravioli mit Vier-Käse-Füllung in Salbeibutter**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Nudelteig:**

3 Eier  
 100 g Tomatenmark  
 300 g Weizenmehl, Type 00  
 1 EL Olivenöl  
 1 Prise Salz

Alle Zutaten mit der Hand zu einem geschmeidigen Teig kneten und ca. 20 Minuten zum Ruhen in den Kühlschrank legen.

**Für die Füllung:**

125 g Frischkäse  
 100 g Parmesan  
 100 g mittelalter Gouda  
 100 g mittelalter Mozzarella  
 100 g Gorgonzola  
 1 TL rosenscharfes Paprikapulver  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Käsesorten reiben. Alle Zutaten zu einer cremigen Masse verrühren.

**Für die Ravioli:**

Mehl, zum Ausrollen  
 Salz, aus der Mühle

Teig teilen und mit der Nudelmaschine in Bahnen rollen. Die erste Bahn alle 8 cm mit einem Teelöffel der Füllung belegen. Dann die zweite Nudelbahn darüberlegen und andrücken. Nun die Ravioli mit einem Raviolistempel ausstechen. Ravioli in gesalzenem, kochendem Wasser ca. 3-5 Minuten garen.

**Für die Salbeibutter:**

100 g Butter  
 1 Bund Salbei  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einer großen Pfanne erhitzen und den Salbei dabei leicht knusprig braten. Ravioli abgießen und zur Salbeibutter geben und kurz mitbraten. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

**Für die Garnitur:**

1 Zitrone, Zesten  
 Parmesan, zum Bestreuen  
 ½ Bund Schnittlauch

Zitronenzesten abreiben, Parmesan reiben und Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Zitronenzesten, Parmesan und Schnittlauch garnieren und servieren.