



Sauvignon-Pfeffer:



Ravioli mit Ziegenfrischkäse und Zucchini

Aus doppelt-griffigem Mehl, Eiern (1 Ei/100 g Mehl), Salz, Olivenöl und evtl. etwas Wasser Ravioliteig herstellen und 1 Std. ruhen lassen.

Kleine Zucchini grob raspeln und einsalzen. Etwas stehen lassen. Danach gut ausdrücken, sodass Wasser entweicht und mit einer Knoblauchzehe in der Pfanne anbraten, bis sie leicht Farbe nimmt. Mit 150 g Ziegenfrischkäse, 150 g Ricotta, Salz, Sauvignon-blanc-Pfeffer, etwas Chili mischen. Soviel Parmesan reinreiben, dass eine halbwegs kompakte Masse entsteht. Evtl. kann man auch frische Kräuter dazugeben. Zitronenabrieb kann noch zusätzlich Frische geben. Beim Würzen nicht sparen.

Salbeiblätter in reichlich Butter frittieren. Sie sollen knusprig werden.

Ravioli-Teig in gewünschter Größe ausrollen, ca. 1 TL Fülle drauf setzen, an den Rändern mit Wasser benetzen und zweite Teig-Bahn drauflegen und andrücken. Ausstechen. In kochendem Salzwasser ca. 2-3 Min. kochen, bis sie oben schwimmen. In gewärmten Tellern anrichten und mit Salbei, der Salbeibutter und Sauvignon-blanc-Pfeffer toppen.

Wem die Arbeit mit den Raviolis zu viel ist, der kann einfach auch Spaghetti machen und die Sauce hineinmischen.

Dazu passt wunderbar ein Sauvignon blanc