

„mit dem bewussten Verlassen des Rezepts beginnt das eigentliche Kochen“

## Spargelravioli in Thymianbutter



### Zubereitung:

#### Nudeln:

Alle Nudelzutaten teilen und jeweils mit Tomatenmark oder Petersilie färben. Zu einem gleichmäßigen Kloß formen und zugedeckt mit einem nassen Tuch oder Klarsichtfolie ca. ½ Stunde ruhen lassen. Danach zu einer langen Platte ausrollen und mit Eiweiß bestreichen. Die Spargelfüllung in gleichmäßigen Häufchen darauf verteilen. Die andere Platte darüber legen. Mit einem Teigradchen (oder Messer) quadratische Teigtäschchen ausschneiden. In kochendes Salzwasser geben und ca. 4 min kochen lassen.

Kurz vor dem Essen die Ravioli kurz in heißes Wasser legen, herausnehmen und in Butter mit Salbei, Thymian oder Rosmarin anbraten. Mit Salz & Pfeffer würzen, anrichten und mit Parmesan oder Pecorino bestreuen.

### Kategorie:

Hauptgang/Pasta/Gemüse/warm

### Zutaten für 4 Pers.:

#### Nudeln:

250g feines Weizenmehl  
3 Eier  
ca. 10 g Salz/Muskat  
evtl. Wasser  
Schuss Öl  
Tomatenmark, Curcuma oder Petersilie zum Färben

#### Füllung:

6 Stangen Spargel (weiß)  
150g Ricotta oder Frischkäse  
40g Nüsse (Mandeln/Pinienkerne/Walnüsse)  
10 Blätter Basilikum  
Butter  
Kräuter (Thymian, Rosmarin, Salbei)

### Tipp:

Man kann die Nudeln auch mit einer Füllung aus Ricotta (italienischer Frischkäse) und klein geschnittenem Räucherlachs füllen.