

## Zutaten

- 250 g Weizenmehl
- 5 Eigelb
- 1 Ei
- 1 El Olivenöl
- Salz, Muskat, Olivenöl
- Eigelb zum Bestreichen
- 150 g Kartoffelpüree mit Olivenöl und Parmesan abgeschmeckt
- 100 g Nussbutter (gebräunte Butter)
- 15 Salbeiblätter
- 8 Scheiben Serranoschinken
- Kleines Bund Rucola

Hauptgang

# Lauwarme Kartoffelravioli

Entdecken Sie unser Rezept für lauwarme Kartoffelravioli. Kochen Sie mit und genießen Sie Pasta de Luxe! Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

## So wird’s gemacht:

1. Alle Zutaten gut verkneten und den Teig anschließend in Folie einpacken und eine halbe Stunde ruhen lassen.
2. Anschließend den Teig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen, ausstechen und mit der Kartoffelmasse füllen. Ränder mit Eigelb besteichen und zusammenfalten. In kochendem Salzwasser für ca. 2 Minuten garen, dann das Wasser abgießen und die Ravioli mit Salz abschmecken und in der Nussbutter schwenken.
3. Die Butter auf dem Herd so lange köcheln lassen, bis die aufschäumende Molke hellbraun ist. Dann die Salbeiblätter hinzugeben. Ravioli in einem tiefen Teller anrichten, Nussbutter hinzugeben und mit Rucola und Serranoschinken ausgarnieren.