Ravioli mit Käsefüllung an Rucolabutter

Für die Füllung der Ravioli eignet sich ein würziger, aber nicht zu rezenter Halbhartkäse, z.B. gereifter Tilsiter oder besonders der gutschmelzende Vacherin Fribourgeois. Der fein geriebene Käse wird mit Weisswein, Paprika (Pul biber), Knoblauch und etwas Pfeffer gewürzt. Die Ravioli sollten eher gross und mit reichlich Füllung zubereitet werden, damit der Käse beim Anscheiden der Ravioli schön aus der Teighülle fliesst.

Angerichtet mit geschmolzener Butter, fein gehacktem Rucola, Dörrtomaten und wenig Zitronensaft gibt das ein würziges, gediegenes Pastagericht.

Zutaten (1 gute Portion)

```
<a class="plainlink" href="index.php?id_kat=13&id_rez=1299"
target="_self">Ravioliteig von da</a>, ca. 1/2 Rezept

Füllung:
70g     Halbhartkäse
2-3El   Weisswein
1Tl     Pul biber
2       kleine Knoblauchzehen
        Pfeffer

Würzbutter:
1       handvoll Rucola
1-2     eingelegte Dörrtomaten
25g     Tafelbutter
1Tl     Zitronensaft
```

Zubereitung

Käse fein reiben. Knoblauchzehen dazupressen, Weisswein und Pul biber zugeben und

die Masse gut verkneten. Dabei mit wenig Pfeffer abschmecken.

Pastateig dünn auswalzen (Stufe 8 von 9). Zu Recktecken von ca. 12x6cm schneiden. Ein knapp baumnussgrosses Stück Füllung darauf geben, Ränder mit einem nassen Finger befeuchten, den Teig über die Füllung klappen und an den Rändern leicht festdrücken. Darauf achten, dass keine Lufteinschlüsse entstehen. Ränder mit einem gewellten Pastarad nachschneiden. Ravioli ca. 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Rucola und Dörrtomaten hacken. Tafelbutter leicht aufschäumen lassen, Rucola und Tomaten zugeben und ca. 3-4 Minuten sanft dünsten. Zitronensaft zugeben. Pfännchen von der Kochplatte ziehen und kurz vor dem Anrichten nochmals aufwärmen.

Ravioli in leicht köchelndem Salzwasser ca. 10 Minuten ziehen lassen. Auf einem heissen Teller anrichten und mit der Würzbutter nappieren.