Ravioli mit Büffelmozzarella und Parmaschinken

Zutaten für 4 Personen

Fotocredit: Consorzio del Prosciutto di Parma

300 g Mehl
3 Eier
1 große Kartoffel (für 100 g Kartoffelpüree)
200 g Büffelmozzarella
3 getrocknete Tomaten
150 g Parmaschinken in Scheiben
5 Basilikumblätter
1 EL Kapern
2 EL schwarze Oliven ohne Stein
Extra natives Olivenöl
Salz, Pfeffer
Petersilie zum Garnieren

Zubereitung

Mehl, Eier und Salz in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit Kartoffel schälen, würfeln und in Salzwasser etwa 15 Minuten garen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen und mit einem Kartoffelstampfer zu Püree verarbeiten.

Den Büffelmozzarella in einem Sieb abtropfen lassen und anschließend in kleine Stücke schneiden. Getrocknete Tomaten, 100 g Parmaschinken und Basilikum ebenfalls klein schneiden. Alles mit 100 g Kartoffelpüree gut mischen und die Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Teig aus der Folie wickeln und auf einer bemehlten Fläche mit dem Nudelholz sehr dünn ausrollen. Mit dem Teigrädchen lange Streifen von 8 cm Breite ausschneiden und die Füllung mit einem Teelöffel gleichmäßig auf einer Hälfte der Streifen verteilen. Die zweite Hälfte passgenau darüber klappen und den Teig um die Füllung und am Rand fest andrücken. Ravioli mit dem Teigrädchen ausstechen und auf einem bemehlten Tuch zwischenlagern.

Restliche 50 g Parmaschinken in Streifen schneiden und mit den Kapern und Oliven langsam anbräunen.

Ravioli in Salzwasser al dente kochen. In der Zwischenzeit die Petersilie hacken.

Ravioli gut abtropfen lassen, zur Schinken-Kapern-Oliven-Mischung in die Pfanne geben und darin schwenken. Auf vier Teller verteilen, mit der Petersilie bestreuen und sofort servieren.