

## Ravioli Grüne Soße

Rezept von Dario Cammarata, Villa Kennedy, Frankfurt

### Zutaten Nudelteig (6 Personen):

30 Eigelb  
1Kg Semola (Hartweizengrieß)  
Wasser  
Salz  
Olivenöl

### Zutaten Füllung (6 Personen):

250 Gramm Büffel-Ricotta  
4/5 Packung grüne Soße (weniger Petersilie!)

### Zubereitung:

Zusammen pürieren, abschmecken mit Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker.  
Ganz zum Schluss mit 80 g geriebenen Parmesan verfeinern.

Für den Teig alle Zutaten mischen, so dass eine kompakte, gleiche Masse entsteht. Diese ruhen lassen.

Den Pastateig ganz dünn ausrollen!! Die Ravioli als Halbmond formen.

Die Ravioli werden mit Butterfond (Sehr dickflüssig! 10dl Wasser mit 100g Butter) angerichtet. Parmesan über die Ravioli reiben.

Als Hauptgang 10 Ravioli p.P., als Vorspeise entsprechend weniger.