



Ravioli à la Linster

300 Gramm Pellkartoffeln

für die **Füllung** garen und pellen.

1 Zwiebel

in ganz feine Würfelchen schneiden.

Etwas Butter

in einem kleinen Topf zerlassen,

ein wenig Hühnerfond

dazugeben, die Zwiebelwürfelchen darin andünsten.

Ca. 40 gr durchwachsenen Speck

in feine Würfelchen schneiden und zur Zwiebel geben.

Für den **Ravioli-Teig**

300 gr Mehl

3 Eier

2 EL Olivenöl

zu einem elastischen Nudelteig kneten, dann im Kühlschrank ruhen lassen. Die Kartoffeln zerdrücken und im Topf mit Zwiebeln und Speck mischen,

2 EL Mascarpone

70 gr geriebenen Parmesan

1 Prise Muskat

drunterziehen. Evtl. nachsalzen.

Den Nudelteig auf bemehlter Arbeitsfläche dünnstmöglich ausrollen (oder Nudelmaschine). Ravioli herstellen und z.B. auf einer mit Mehl bestäubten Stoffserviette ablegen. Ca. 10 min (bis sie gar sind) in

kochendes Salzwasser

geben. Vorsichtig herausfischen und wieder auf die Serviette legen.

2 EL Butter

zerlassen,

Meersalz

weißen Pfeffer aus der Mühle

etwas Majoran (oder auch Salbei)

dazugeben. Auf vorgewärmten Tellern Ravioli anrichten, ein paar Löffel der Kräuterbutter darübergeben. Etwas

frischen Parmesan

darüberreiben. Zum Schluss darüberträufeln: ein paar Tropfen feinstes

Olivenöl.