



Pfannegugger-Chuchi  
Basel

## Ravioli an Limetten-Butter

Zubereitung: 40 Min.

### Zutaten

260 g	Mehl
140 g	Hartweizengries
4	Eier
1 EL	Olivenöl
1 EL	Lauwarmes Wasser
1	Prise Salz



Mehl und Hartweizengries in eine Schüssel geben, eine Mulde formen. Eier, und Wasser und Öl verrühren, in die Mulde giessen, zirka 10 min zu einem elastischen Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen und unter einer heiss ausgespülten Schüssel bei Raumtemp. ca. 30 Min ruhen lassen

Teig vierteln, auf 1mm dick auswallen. 10 cm breite Streifen schneiden.

Füllung mit einem Teelöffel in haselnussgrossen Portionen im Abstand von ca. 4 cm auf eine Seite der Teigstreifen setzen.

Ei verklopfen, freie Teighälfte mit wenig Ei bestreichen, über die Füllung legen, Kanten zusammendrücken, dabei eingeschlossene Luft herausdrücken. Die einzelnen Ravioli unterteilen, mit dem Teigradchen voneinander trennen. Ravioli auf ein bemehltes Tuch legen. So weiterfahren, bis Teig und Füllung aufgebraucht sind.

Teigresten werden in der Bratpfanne ohne Fett Knusprig gebraten

Ravioli portionenweise im leicht siedenden Salzwasser ca. 5 Min. ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen.

Ravioli auf vorgewärmten Teller anrichten und mit Limettenbutter beträufel, und mit den Teigknusperli serviert.

### Füllung :

#### Zutaten

250 g	Ricotta
½	Limette
½	grosse rote Chili/ Peperoncino fein gehackt
¼	Teelöffel Salz wenig Pfeffer aus der Mühle

Ricotta und alle Zutaten bis und mit Chili in einer Schüssel mischen, würzen und zugedeckt kühlstellen

### Limetten-Butter :

#### Zutaten

25 g	Butter
1 EL	Akazienhonig
½	Limette abgeriebene Schale
½	Teelöffel Saft
1	Prise Salz wenig Pfeffer aus der Mühle

Butter Honig, Limettenschale und -Saft unter rühren heiss werden lassen, und würzen.