

# Agnolotti al Plin mit Frischkäsefüllung

4 Personen Vorspeise

## **Teig**

200gr Mehl

2Stk Eier

1EL Olivenöl

1TL Salz

Alles zusammen in der Knetmaschine zu einem glatten Teig kneten.

## **Füllung**

200gr Frischkäse

1Stk Eigelb

50gr Parmesan gerieben

Wenig Senf

1TL Balsamico Essig weiss

Salz und Pfeffer

(Evtl. Paniermehl zum eindicken)

Alles zusammen mischen und abschmecken.

Ravioliteig sehr dünn ausrollen und mit der Füllung belegen. Teig mit etwas Wasser und Ei befeuchten. Mit den Fingern zusammendrücken und abrollen.  
«AL PLIN»

Die Ravioli 1-2min in leicht kochendes Salzwasser geben bis Sie oben schwimmen.

## **Salbeibutter**

120gr Butter

Handvoll Salbeiblätter frisch

Salbei etwas zupfen und Butter in einer Pfanne zergehen lassen. Salbei zufügen und knusprig braten. Die Ravioli begeben und kurz schwenken. Auf Teller anrichten und nach belieben garnieren.

