Ravioli mit fließendem Eigelb



Zutaten

4

- 400 g Ricotta
- 100 g Butter
- 50 g Bresc Premium Basilikumpesto
- 10 Blatter Salbei
- 8 Lasagneplatten
- 4 Eigelb
- 1 Tomate

Zubereitung

Die Lasagneplatten kochen. Die Ricotta mit dem Pesto mischen. Die Tomate häuten und in Würfel schneiden. Vier Lasagneplatten auf einen Teller legen und die Ricotta darauf geben. In der Mitte des Ricotta eine Vertiefung machen und das Eigelb hineingeben. Aus den anderen vier Lasagneplatten ein rundes Loch ausstechen und auf den Ricotta legen. Die Butter klären und sechs Salbeiblätter in die Butter schneiden. Vier Salbeiblätter frittieren. Die Teller mit den Ravioli abdecken und im Dampfgarer 4 Minuten lang dämpfen. Die Salbeibutter über die Ravioli gießen und mit den Tomatenwürfeln und dem gebratenen Salbei garnieren.