



zeit zum leben

ravioli ricotta-spinaci

zutaten

ravioli:

300 g Hartweizenmehl
3 mittelgroße Eier
1 EL Olivenöl

ricotta-spinat-füllung:

200 g Spinat
1 Zehe Knoblauch
1 EL Olivenöl
200 g Ricotta
50 g Parmesan
1 Eigelb
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Salbei, Butter und Parmesan zum Servieren.



zubereitung

Hartweizenmehl, Eier und Olivenöl in der Küchenmaschine vermischen und in 6-8 Minuten zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig in Folie wickeln und mindestens eine Stunde kühlgestellt ruhen lassen.

Den Spinat gut waschen und verlesen.

Knoblauch fein würfeln und in einer Pfanne im Olivenöl anschwitzen. Den Spinat zugeben und mit aufgelegtem Deckel so lange dünsten, bis er zusammenfällt. Das dauert ca. 5 Minuten. Spinat in ein Sieb geben und abkühlen lassen. Dann im Mixer pürieren.

Ricotta, geriebenen Parmesan und Eigelb vermischen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenem Muskat abschmecken, den abgekühlten Spinat unterrühren, nochmals abschmecken. Masse in einen Spritzbeutel füllen.

Den Nudelteig zu Platten ausrollen. Die Füllung in Tupfen aufspritzen. Die Zwischenräume mit Wasser bestreichen, mit einer weiteren Teigplatte bedecken. Teigländer andrücken und dabei die Luft herausstreichen. Mit der Teigrolle in einzelne Ravioli zerteilen. Die Ravioli mit Mehl bedeckt bei Seite stellen, bis alle fertiggestellt sind.



In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Währenddessen die Salbeibutter zubereiten. Hierfür die Butter in einem Topf erhitzen und die in Streifen geschnittenen Salbeiblätter darin anrösten.

Die Ravioli im kochenden Wasser ca. 5 Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen.

Mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und sofort mit der Salbei-Butter übergießen und mit Parmesan bestreut heiß servieren.

