

Hausgemachte Ravioli mit Ricotta und Spinat

Zubereitungszeit:

ca. 70 Minuten

Zutaten für 4 Personen

300g Mehl
1 TL Salz
2 Eier
2 EL Olivenöl
Etwas lauwarmes Wasser nach Bedarf

Füllung

150g frischer Blattspinat
1 Knoblauchzehe
1 TL Butter
Salz und Pfeffer
Etwas geriebene Schale von 1 Zitrone
200g Ricotta
1 EL gehackte Walnuskerne

Außerdem

Mehl zum Ausrollen
Ei oder Eiweiß zum Bearbeiten
Salz

Zum Servieren

1 Handvoll Salbeiblätter
2-3 EL Butter
1 Glas Cocktailtomaten in Öl
Frisch geriebener Parmesan



Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten vermengen zu einem glatten, geschmeidigen, aber recht festen Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde kühlen.

Für die Füllung den Spinat waschen und trockenschleudern. Die Knoblauchzehe sehr fein hacken. In einer Pfanne Butter schmelzen und den Blattspinat darin anschwitzen. Knoblauch dazugeben und einige Minuten dünsten. Anschließend grob hacken, mit dem Ricotta und den Nusskernen vermengen und zugedeckt kühlen.

Den Teig aus dem Kühlschrank, vierteln und sehr dünn ausrollen. Auf die Hälfte eines Teigblattes die Füllung in Abständen in kleinen Häufchen verteilen und rundherum mit Ei oder Eiweiß bestreichen. Die zweite Teighälfte über die Füllung klappen und gut und luftdicht andrücken und rund ausstechen. Mit einer Gabel den Rand andrücken.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli darin ca. 3-5 Minuten, je nach Dicke des Teiges, ziehen als kochen lassen.

Währenddessen die Salbeiblätter in der Butter anschwitzen. Ravioli aus dem Nudelwasser direkt in die Pfanne schöpfen und in der Salbeibutter schwenken.

Auf vorgewärmte Teller verteilen, eingelegte Cocktailtomaten dazusetzen, mit Parmesan bestreuen und servieren.

Weineempfehlung:

Weißwein

Kochabend:

10. Jan, 2018 / Egon H.