

Spinat-Ricotta-Ravioli auf Ratatouille

Für zwei Personen

1 Zucchini	1 gelbe Paprika	250 g Blattspinat
3 Knoblauchzehen	2 Zweige Rosmarin	50 g Pinienkerne
100 g Tomatenmark	250 g Mehl	4 Eier
150 g Parmesan	100 g Butter	200 g Ricotta
15 g Olivenöl	15 g Wasser	100 ml Tomatensaft
Muskatnuss, Salz, Pfeffer		

Drei Eigelbe mit dem Mehl, Wasser und dem Olivenöl gut zu einem Teig verkneten. Parmesan reiben. Eine Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Die Spinatblätter waschen, in einem Topf mit wenig Wasser kurz erhitzen und zusammenfallen lassen. Anschließend gut ausdrücken, fein hacken und mit der Butter und dem Knoblauch kurz dünsten. Den geriebenen Parmesan, Ricotta und ein Eigelb zufügen, nochmals verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Teig dünn ausrollen und mit einem Glas circa acht Zentimeter große Kreise ausstechen. Nun jeweils einen Teelöffel der Füllung auf den ausgestochenen Teig setzen, nicht ganz in der Mitte, sodass man die andere Teighälfte darüber klappen kann. Die Ränder gut zusammendrücken, damit beim Kochen nichts herausquellen kann. Die Ravioli in einem Topf mit leicht kochendem Salzwasser mit einem Schuss Olivenöl acht Minuten gar ziehen lassen. Gut abtropfen lassen. Die Pinienkerne in einer Pfanne anrösten. Die Zucchini und die Paprika waschen und klein schneiden. Den restlichen Knoblauch abziehen und den Rosmarin waschen. Nun das Gemüse in einer Pfanne anbraten. Anschließend das Tomatenmark, den Knoblauch und den Rosmarin dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Tomatensaft ablöschen. Die Spinat-Ricotta Ravioli mit dem Ratatouille auf den Tellern anrichten servieren.

Lena Schwaab am 05. Dezember 2013