

# Ravioli mit Spinat-Walnuss-Füllung, Zitronen-Salbei-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Ravioli:**

2 Eier (M)                      100 g Hartweizengrieß    1 TL Olivenöl  
 $\frac{1}{2}$  TL Salz

**Für die Füllung:**

100 g junger Blattspinat    200 g Ricotta                50 g Parmesan  
50 g Walnüsse                Salz                            Pfeffer

**Für die Sauce:**

2 Knoblauchzehen            1 Zitrone (Saft)            60 g Butter  
200 g Sahne                    50 g Frischkäse            15 g Salbei  
Salz                                bunter Pfeffer

**Für die Garnitur:**

50 g Parmesan

**Für die Ravioli:**

Den Grieß, Eier und Salz vermengen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. In Folie wickeln und ruhen lassen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Nach ca. 15 Minuten den Ravioli-Teig dünn ausrollen.

**Für die Füllung:**

Ricotta auf einen Teller in ein Küchentuch geben und ausdrücken. Spinat waschen, trockenschleudern und dünsten. Parmesan reiben.

Walnüsse grob hacken und bei mittlerer Hitze in einer Pfanne ohne Fett rösten. Ricotta, Spinat, Parmesan, Walnüsse, Salz und Pfeffer vermengen. Viereckige Teigplatten ausschneiden und mit einem Teelöffel der Füllung bedecken. Eine weitere Teigplatte darüber geben und mit Hilfe eines Ravioli-Stempels schließen. In das kochende Salzwasser geben und mit der Schaumkelle herausholen, sobald Ravioli an der Oberfläche schwimmen. Direkt mit kaltem Wasser abschrecken.

**Für die Sauce:**

Salbei abbrausen, trockenwedeln und grob schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen Salbei dazu geben. Fertige Ravioli zugeben und anbraten. Knoblauch hinzufügen. Zwischendurch mit Salz und Pfeffer würzen.

Zitrone halbieren und Saft auspressen. Sahne, Frischkäse und Zitronensaft zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Parmesan grob raspeln und die Ravioli damit garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefanie Ost am 14. Mai 2018