Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung, Nussbutter, Tomaten

Für zwei Personen

Für den Pasta-Teig:

1 Ei	1 EL Olivenöl	100 g Mehl
1 Prise Salz		

Für die Füllung:

150 g Babyspinat	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
100 g Ricotta	1 Ei (Eigelb)	20 g Parmesan
Paniermehl	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Tomaten:

200 g Cocktailtomaten	Olivenöl

Für die Pinienkerne:

20 g Pinienkerne

Für die Nussbutter:

50 g Butter

Für die Garnitur:

Parmesan

Für den Pasta-Teig:
Alle Zutaten mit der Hand 5 bis 10 Minuten verkneten. Teig im Kühlschrank ruhen lassen.
Nach der Ruhezeit den Teig mit einer Nudelmaschine zu Platten formen, diese rund ausstechen und etwas von der Füllung (siehe unten) darauf geben. Teig am Rand mit Wasser befeuchten und zu Ravioli zusammenfalten. Mit einer Gabel am Rand das Muster eindrücken. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Ravioli 5 Minuten vor dem Servieren 2 Minuten kochen.
Wichtig beim Teig ist, dass er schön elastisch wird, sodass man die Ravioli ausreichend befüllen kann und der Teig trotzdem nicht reißt.
Für die Füllung:
Schalotte und Knoblauch abziehen, klein schneiden und in Butter dünsten. Babyspinat putzen, dazu geben und zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Schüssel erkalten lassen. Masse im Mixer pürieren. Ei trennen und Eigelb auffangen. Parmesan reiben.
Ricotta, Eigelb, Parmesan und Paniermehl zum Spinat geben und abschmecken. In einen Spritzbeutel füllen.
Für die Tomaten:
Tomaten waschen und trockentupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Tomaten darin erhitzen. Je nach Geschmack kann man die Tomaten auch im Ofen backen.
Für die Pinienkerne:
Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bräunen.
Für die Nussbutter:
Butter in der Pfanne zerlassen und die fertigen Ravioli darin schwenken.
Für die Garnitur:
Parmesan hobeln.
Ravioli in einem tiefen Teller schön anrichten. Tomaten und Pinienkerne dazugeben und Parmesan grob darüber hobeln. Das Gericht servieren.

Dimitra Löffel am 11. Februar 2021