

Ravioli mit Spinat-Ricotta-Eigelb-Füllung und Babymöhren

Für zwei Personen

Für die Ravioli:

200 g Weizenmehl (405)	100 g Hartweizengrieß	2 mittelgroße Eier
75 g TK-Blattspinat	1 Bund Salbei	100 g Butter
1 Prise Salz		

Für die Füllung:

100 g frischer Babyspinat	200 g Ricotta	6 Eier
---------------------------	---------------	--------

Für die Babymöhren:

1 Bund Babymöhren mit Grün	100 g Butter	1 EL Zucker
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

100 g Parmesan	100 g Pinienkerne
----------------	-------------------

Für die Ravioli:

Das Mehl sieben und mit Gries vermischen. Eine Mulde formen und Eier hineinschlagen. Spinat ausdrücken, in die Mulde geben und mit einer guten Prise Salz abschmecken. Danach nach und nach zu einem Teig verrühren und anschließend einige Minuten kneten. Teig in Frischhaltefolie ruhen lassen.

Butter in einer Pfanne zerlassen und Salbei einlegen.

Für die Füllung:

Babyspinat klein schneiden und mit Ricotta vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eier trennen und Eigelb zur Seite stellen.

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Teig dünn ausrollen. Spinat-Ricotta-Füllung gleichmäßig darauf verteilen, je ein Eigelb darauf geben und eine zweite Lage Teig darauf geben und Ravioli gleichmäßig ausstechen.

Ravioli etwa 3 Minuten in Salzwasser garen und anschließend in Salbeibutter durch die Pfanne ziehen.

Für die Babymöhren:

Babymöhren schälen, putzen und das Grün kürzen.

Anschließend in etwas Öl und zerlassener Butter in einer Pfanne mit Pfeffer, Salz und etwas Zucker glasieren.

Für die Garnitur:

Parmesan hobeln. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lukas Kiesewetter am 17. März 2021