

# Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung und Tomaten-Soße

**Für zwei Personen**

**Für den Ravioli-Teig:**

200 g Mehl, Type 405	2 Eier	2 EL Olivenöl
Salz		

**Für die Spinat-Ricotta-Füllung:**

100 g Babyspinat	1 Knoblauchzehe	1 Ei
120 g Ricotta	80 g Parmesan	Muskatnuss
Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Tomatensauce:**

400 g stückige Tomaten	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
20 g Tomatenmark	200 ml Orangensaft	Honig
Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Garnitur:**

100 g Pinienkerne	1 Zweig Basilikum
-------------------	-------------------

**Für den Ravioli-Teig:**

Die Eier aufschlagen und mit Olivenöl, Mehl und Salz zu einem Teig verrühren. Bei Bedarf etwas Wasser hinzugeben. In eine Folie geben und ruhen lassen. Nudelteig danach ausrollen und Kreise ausstechen.

**Für die Spinat-Ricotta-Füllung:**

Knoblauch abziehen und fein hacken. Zusammen mit Spinat in einer Pfanne mit Olivenöl andünsten. Parmesan reiben und mit Spinat, Salz und Pfeffer in einem Mixer pürieren. Ei aufschlagen und trennen.

Anschließend Spinatmasse mit Ricotta, Eigelb und geriebenem Muskat vermengen. Auf die Ravioliteig-Kreise nun etwas von der Füllung raufgeben und zu Ravioli verschließen. In einem Topf mit Salzwasser garen.

**Für die Tomatensauce:**

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Tomatenmark hinzugeben und mitbraten. Mit Orangensaft ablöschen und stückige Tomaten hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen.

Lothar Bednarz am 14. September 2022