

Ricotta-Ravioli mit Zitronen-Thymian und Nussbutter

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

2 Eier	100 g Mehl, 405	100 g Spätzlemehl
Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Salz	

Für die Ricotta-Spinat-Füllung:

200 g TK-Blattspinat	1 Zitrone, davon Abrieb	100 g Ricotta
30 g Parmesan	1 Ei	80 g Pinienkerne
3 Zweige Basilikum	1 Prise Cayennepfeffer	Muskatnuss
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Zitronen-Füllung:

100 g Ricotta	30 g Parmesan	1 Ei
Salz	Pfeffer	

Für die Nussbutter:

100 g Butter	Salz
--------------	------

Für den frittierten Zitronenthymian:

10 Zweige Zitronenthymian	Pflanzenöl
---------------------------	------------

Für den Nudelteig:

Die Mehle mit Eiern und Salz zu einem Teig kneten. Zu einer Kugel formen und in Folie einschlagen. Im Kühlschrank kurz ruhen lassen. Mit der Nudelmaschine dünne Teigplatten ausrollen und diese gut mit Mehl bestäuben. Mit dem Ravioli-Ausstecher runde Teigplatten ausstechen, die später mit der Füllung bestrichen und dann übereinandergelegt werden, zu Ravioli.

Für die Ricotta-Spinat-Füllung:

Spinat fein hacken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Etwa 2 EL der gerösteten Kerne für die Füllung nutzen, den Rest für die zweite Füllung und Garnitur verwenden. Ei trennen und das Eigelb auffangen.

Spinat zusammen mit Ricotta, Pinienkernen und Eigelb in einen Multizerkleinerer geben und mixen. Parmesan reiben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Beides mit in den Mixer geben und pürieren. Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben.

Masse mit geriebener Muskatnuss, Salz, Pfeffer, Hälfte des Zitronenabriebs und Cayennepfeffer abschmecken. Restlichen Zitronenabrieb für weitere Füllung verwenden.

Für die Zitronen-Füllung:

Ei trennen und Eigelb auffangen. Parmesan reiben und mit Ricotta, Zitronenabrieb, 2 EL Pinienkerne und Eigelb vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Nussbutter:

Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen bis sie braun wird. Salzen.

Für den frittierten Zitronenthymian:

Zitronenthymian in einer Pfanne mit heißem Fett knusprig frittieren. Auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

Katja Zimny am 28. Juni 2023