

Spinat-Ravioli mit Kräuter-Creme-Füllung, Tomaten-Sugo

Für zwei Personen

für den Nudelteig:

200 g Weizenmehl	2 TL Spinatpulver	1 EL Olivenöl
100 ml Wasser, still	Salz	

Für die Kräutercremefüllung:

100 g Tofu natur	50 ml Sojacuisine	25 g vegane Butter (Alsan)
1 Knoblauchzehe	10 g Blattpetersilie	10 g Schnittlauch
10 g Dill	1 Zitrone	8g Edel-Hefeflocken

Für den Sugo:

4 reife Strauchtomaten	1 Knoblauchzehe	1 Prise Zucker
2 EL Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Garnitur:

2 EL Pinienkerne

Für den Nudelteig das Weizenmehl, das Spinatpulver, das Olivenöl, eine Prise Salz und das Wasser gründlich miteinander verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und eine Weile ruhen lassen. Anschließend noch einmal durchkneten und mit Hilfe von Mehl und der Nudelmaschine dünn ausrollen.

Für die Füllung einen Teelöffel Zitronensaft auspressen und die Blattpetersilie sowie Schnittlauch, Dill und den Knoblauch grob zerkleinern. Mit Tofu, Sojacuisine, Butter und Hefeflocken mittels Pürierstab gründlich mixen.

Aus dem Nudelteig mit dem Ravioliförmchen Kreise ausstechen und mit einem Teelöffel der Kräutercreme füllen. Die Ravioli fest verschließen und in kochendem Salzwasser zwei bis drei Minuten garen.

Für den Sugo die Tomaten an der Unterseite kreuzförmig einritzen und eine Minute in kochendes Wasser geben. Danach kalt abschrecken und die Tomaten häuten. Nun vierteln und die Kerne herausschneiden, anschließend in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch abziehen, in feine Würfel schneiden und in der Pfanne mit dem Olivenöl andünsten. Die Tomaten zugeben und weiter dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einer kleinen Kelle Nudelkochwasser ablöschen. Anschließend die fertigen Ravioli im Sugo schwenken.

Zuletzt die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Die Spinat-Ravioli mit dem Tomatensugo auf Tellern anrichten mit Pinienkernen garnieren und servieren.

Merle-Marie Forstmann am 28. Juli 2015