Raviolo mit Spinat-Füllung und Salbei-Butter

Für zwei Personen

Für die Ravioli:		
150 g doppelgriffiges Mehl	2 Eier	Salz
Für die Füllung:		
300 g frischer Spinat	2 Eigelb	30 g Butter
70 g Parmesan	150 g Mascarpone	5 Salbeiblätter
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Ravioli:
Mehl, Eier und Salz zu einem Teig kneten und kalt stellen. Den Nudelteig ausrollen und mit einer Tasse runde Kreise ausstechen.
Für die Füllung:
Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Spinat kurz in dem Wasser blanchieren. Spinat mit kaltem Wasser abgießen und fein hacken. Parmesan reiben. In einer Schüssel Spinat mit Mascarpone, 50 g Parmesan und 1 TL Muskat vermengen und in einen Spritzbeutel füllen. Die Füllung ringförmig auf die Teigkreise aufspritzen. Ein Eigelb vorsichtig hineingleiten lassen und den Teigkreis rund um die Füllung mit Wasser befeuchten, den zweiten Teigkreis auflegen und mithilfe einer Gabel leicht andrücken. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und die Ravioli darin ca. 5 Minuten al dente garen, das Eigelb bleibt dabei weich. Butter in einer Pfanne aufschäumen und den Salbei dazugeben.
Ravioli mit der Salbeibutter, übrigem Parmesan und etwas schwarzem Pfeffer garnieren.

Sandra Zimmer am 14. März 2017