

# Spinat-Ravioli mit Spinat-Parmesan-Schmelze

**Für zwei Personen**

**Für den Pastateig:**

200 g gesiebttes Mehl            2 EL Paniermehl            2 Eier  
2 TL neutrales Pflanzenöl

**Für die Füllung:**

250 g Blattspinat            1 Zwiebel            50 g Parmesan  
2 EL Sahnefrischkäse       1 EL Zucker             $\frac{1}{2}$  Bund Basilikum  
neutrales Pflanzenöl       Salz            Pfeffer

**Für die Sahnesauce:**

200 g Sahne            25 g g Parmesan       1 Muskatnuss  
Salz            Pfeffer

**Für die Garnitur:**

50 g Parmesan            3 Zweige Basilikum

**Für den Pastateig:**

Das Mehl mit Ei und Öl zu einem kompakten Teig verkneten und ca. 4 mm dünn auf einer mit Paniermehl bestreuten Fläche ausrollen. Den Teig etwa 10 Minuten in den Kühlschrank geben. Den Teig mit einer Nudelmaschine verarbeiten und zu 2 Platten verarbeiten. Aus den Platten etwa zehn Kreise ausstechen.

**Für die Füllung:**

250 g Blattspinat Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel abziehen, kleinschneiden und mit Zucker in der Pfanne anrösten. Spinatblätter waschen, trockenschleudern und mit den Basilikumblättern zu den Zwiebeln geben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Etwa 5 Minuten kräftig anrösten. Etwa 2 EL der Spinatzubereitung aus der Pfanne entnehmen und in einen kleinen Topf geben. Parmesan fein reiben, Sahnefrischkäse und Parmesan in den Topf geben und in einer Moulinette zu einer cremigen Masse pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Sahnesauce:**

Die übrige Spinatzubereitung mit der Sahne aufgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Parmesan hobeln unter die Sauce heben. Mit dem Stabmixer cremig aufmixen.

Salzwasser in einem Topf zum Sieden bringen. Die Teigkreise mit  $\frac{1}{2}$  EL der Füllung füllen, zu Halbkreisen formen und verschließen. Die Ravioli in das siedende Salzwasser geben und 5 Minuten gar ziehen lassen.

Die Teigtaschen in der Pfanne mit der fertigen Sahnesauce schwenken.

**Für die Garnitur:**

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Den Parmesan grob hobeln.

Die Ravioli mit der Sauce aus der Pfanne nehmen, mit Parmesanhobeln und Basilikum garnieren und servieren.

Claudia Pietza am 04. April 2017