

Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung und Kirschtomaten

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

150 g Mehl 1 Ei 1 EL Olivenöl

Für die Ravioli:

50 g Blattspinat 150 g Ricotta 50 g Pecorino

1 kleine Zwiebel 1 Knoblauchzehe 1 Zitrone

1 EL Semmelbrösel 3 EL Butter Salz, Pfeffer

Für die Tomaten:

200 g Kirschtomaten 30 g Olivenöl Salz

Für die Garnitur:

50 g Pecorino 50 g Rucola

Für den Nudelteig:

Das Mehl mit Ei und 1 EL Olivenöl in einer Schüssel zu einem kompakten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank einige Minuten ruhen lassen. Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine verarbeiten und zu zwei dünnen Bahnen auswalzen.

Für die Ravioli:

Für die Füllung Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit Butter glasig dünsten. Spinat in kochendem Salzwasser blanchieren, abschrecken, gut ausdrücken und fein hacken.

Pecorino reiben und mit Ricotta, Spinat, Zwiebeln und Knoblauch gut vermischen. Eine Zitrone mit heißem Wasser waschen und etwa die Hälfte der Schale abreiben. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken und mit Semmelbröseln binden.

Das Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Aus den hergestellten Teig-Platten mit einem Ausstecher Kreise ausstechen und jeweils ein kleines Häufchen der Füllung darauf geben. Den Teig zusammenklappen, den Rand festdrücken und mit einer Gabel versiegeln.

Die Ravioli in kochendes Salzwasser geben und bei ca. 5 Minuten leicht kochen lassen. Vorsichtig aus dem Wasser heben und abtropfen lassen.

Butter in einer Pfanne schmelzen und durch ein Sieb in eine andere Pfanne geben. Ravioli in der Butter schwenken.

Für die Tomaten:

Tomaten waschen und oben kreuzweise einschneiden. Blanchieren, abschrecken und die Haut abziehen.

Olivenöl in einer Grillpfanne leicht erhitzen, die Tomaten darin schwenken und leicht salzen.

Für die Garnitur:

Rucola waschen und trockenschleudern. Den Pecorino fein reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Pecorino und Rucola garnieren und servieren.

Jakob Herrmann am 20. August 2019