

Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung und Salbei-Butter

Für zwei Personen

Für die Füllung:

100 g Blattspinat	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
150 g Ricotta	50 g Parmesan	Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Nudelteig:

1 Ei	1 EL Olivenöl	125 g Hartweizengrieß
75 g Mehl	3 TL Salz	Mehl

Für die Salbeibutter:

1 Limette	50 g Parmesan	50 g Butter
3 Zweige Salbei	Salz	

Für die Füllung:

Den Spinat waschen und trocknen. Schalotten und den Knoblauch schälen, klein würfeln und in einer Pfanne mit Butter glasig dünsten.

Anschließend den Spinat hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Danach in einen Becher füllen und den Ricotta hinzufügen.

Parmesan reiben, dazugeben und alles mit einem Mixstab pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat erneut abschmecken. Die Füllung etwas überwürzen, da sie beim Kochen leicht an Geschmack verliert.

Für den Nudelteig:

Für den Teig Hartweizengrieß, Mehl, Ei, 100 ml warmes Wasser und Olivenöl in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und kaltstellen. Danach den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Durch die Nudelmaschine geben und zu zwei dünnen Teigplatten verarbeiten. Die erste Lage Teig auf die Arbeitsfläche legen und kleine Häufchen der Füllung mit kleinen Abständen auf dem Teig verteilen. Die zweite Lage Teig darauf geben und den Teig um die Füllung herum fest andrücken. Mit einem Ausstecher zu viereckigen Ravioli formen und die Ränder noch einmal fest andrücken und verschließen. Ravioli anschließend in aufgekochtes Salzwasser geben und für ca. 3-4 Minuten ziehen lassen.

Für die Salbeibutter:

Salbei abbrausen, trockenwedeln und in feine Streifen schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, Salbei dazugeben und alles leicht salzen.

Die Ravioli zum Schluss in der Salbeibutter schwenken, auf den Teller geben und mit geriebenem Parmesan bestreuen. Etwas Limettenabrieb darüber geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dominik Eisenschmidt am 26. Januar 2021