

# Ravioli mit Spinat-Füllung und Tomaten-Ragout

## Für zwei Personen

### Für den Nudelteig:

200 g Pastamehl	2 Eier	1 TL Olivenöl
$\frac{1}{2}$ TL Salz	Mehl	

### Für die Spinatfüllung:

100 g Bratwurstbrät	100 g Spinat, jung	1 Ei
1 EL Senf, scharf	2 EL Semmelbrösel	1 Zehe Knoblauch
1 Muskatnuss	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

### Für das Tomatenragout:

200 g Kirschtomaten	1 Schalotte	100 g Butter
$\frac{1}{2}$ TL Zucker	1 Prise Chilipulver, mild	Olivenöl, Salz, Pfeffer

### Für die Garnitur:

50 g Rucola	50 g Parmesan	Balsamicocreme
-------------	---------------	----------------

Den Ofen auf 80 Grad Umluft erhitzen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Für den Nudelteig die Eier aufschlagen und mit dem Pastamehl, dem Olivenöl und dem Salz vermengen und gut durchkneten. Anschließend in Frischhaltefolie wickeln und zum Ruhen in den Kühlschrank legen. Für die Füllung den Spinat waschen und trocken schleudern. Den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und den Knoblauch mit dem Spinat anbraten bis er zusammenfällt. Anschließend das Brät mit dem Senf, dem Spinat und dem Knoblauch in einen Mixer geben. Mit dem Muskat, dem Salz und dem Pfeffer würzen und mixen. Nach und nach dabei die Semmelbrösel dazugeben, bis eine feste Crème entsteht. Das Ei trennen und das Eigelb glatt rühren. Das Eiweiß anderweitig verwenden. Den Nudelteig aus dem Kühlschrank nehmen und in zwei große Stücke teilen. Eine Hälfte des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz dünn ausrollen. Mit einer Ausstechform Kreise aus dem Teig stechen. Mit einem Löffel die Füllung auf die Kreismitte legen und den Teigrand mit Eigelb bestreichen. Anschließend die Ravioli mit Teigkreisen bedecken und mit den Fingern vorsichtig zusammendrücken. Mit einer Gabel Zacken in den Teigrand drücken. Mit der Zweiten Hälfte des Teiges ebenso verfahren. Die Ravioli in dem Salzwasser garen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen. Anschließend mit einer Schöpfkelle herausnehmen und im Ofen warmstellen. Für das Tomatenragout die Schalotte abziehen und in Würfel schneiden. Die Kirschtomaten vierteln. Eine Pfanne mit dem Olivenöl erhitzen und die Schalottenwürfel glasig andünsten. Anschließend den Zucker darüber streuen und karamellisieren. Die Tomatenwürfel dazugeben. Mit dem Salz, dem Pfeffer und dem Chilipulver abschmecken. Damit die Tomaten nicht anbrennen, ab und zu etwas Nudelwasser dazugeben. Die Butter zu den Tomaten geben und verrühren. Für die Garnitur den Rucola waschen und trockenschleudern. Die selbstgemachten Ravioli mit Spinatfüllung und das Tomatenragout auf Tellern anrichten. Den Parmesan darüber reiben, mit der Balsamicocreme garnieren und servieren. - 11 -

Karin Haugeneder am 19. Januar 2015