

Zitronen-Ravioli mit Ricotta und Spinat

Für 4 Personen

Für den Nudelteig:

200 g Weizenmehl (405)	100 g Semola	1 Prise Salz
3 Eier	2 EL Wasser	1 EL Olivenöl

Für Spinat und Füllung:

400 g Spinat	1 Zwiebel	2 Bio-Zitronen
1 TL Fenchelsamen	150 g Ricotta	Salz
2 EL Butter	1 Prise Muskat	

Für die Forelle:

400 g Forellenfilet	Salz	2 EL Pflanzenöl
1 Knoblauchzehe		

Für den Nudelteig Mehl und Grieß mischen. Salz, die Eier, Wasser und das Öl zugeben und alles zu einem glatten und geschmeidigen Teig verkneten. Falls der Teig zu fest wird, noch ca. 1-2 EL Wasser zugeben.

Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen.

Die Zwiebel schälen und in halbe Ringe schneiden Für die Füllung die Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.

Fenchelsamen im Mörser zerstoßen.

Ricotta mit Fenchelsamen, abgeriebener Zitronenschale und -saft mischen und etwas Salz abschmecken.

Den Nudelteig mit der Nudelmaschine oder dem Nudelholz in dünne Bahnen ausrollen, jeweils 1 TL Füllung mit etwas Abstand auf die Nudelbahn setzen, die Teigränder mit Wasser einpinseln, den Teig überklappen und Ravioli ausschneiden.

In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen und die Ravioli darin garen. Anschließend herausnehmen und abtropfen lassen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Den Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz und Muskat würzen. Spinat auf ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Fischfilet abwaschen, trocken tupfen, in Portionsstücke schneiden und leicht salzen.

In einer Pfanne das Bratöl erhitzen, die angedrückte Knoblauchzehe mit in die Pfanne geben.

Fischfilets im heißen Öl von beiden Seiten jeweils ca. 2 Minuten braten.

Spinat, Ravioli und evtl. gebratenes Fischfilet anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 25. Oktober 2023