

Ravioli mit Spinat-Ricotta in Nussbutter

Von: Beate Rothärmel
Portionen: 6 Personen

Zubereitungszeit: 45 Min.
Zzgl. Kühlzeit

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten gut verkneten, den Teig in Klarsichtfolie wickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Die Spinatblätter waschen und in wenig Wasser kurz erhitzen und zusammenfallen lassen. Anschließend gut ausdrücken, fein hacken und mit der Butter und dem Knoblauch kurz dünsten. Mit Parmesan, Ricotta und Eigelb verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Etwas Parmesan zum Anrichten der Teller beiseite stellen.

Den Teig dünn ausrollen und mit einem Glas ca. 8 cm große Kreise ausstechen. Nun jeweils einen Teelöffel der Füllung auf den ausgestochenen Teig setzen, nicht ganz in der Mitte, so dass man die andere Teighälfte darüber klappen kann. Die Ränder gut zusammendrücken, damit beim Kochen nichts herausquellen kann.

Die Ravioli in leicht kochendem Salzwasser mit einem Schuss Olivenöl in ca. 8 Minuten gar ziehen lassen. Gut abtropfen lassen und auf Tellern anrichten.

Butter in der Pfanne aufschäumen lassen, die gehackten Haselnüsse darin goldgelb rösten. Die Nussbutter über die Ravioli geben und mit dem restlichen Parmesan bestreuen.

Einkaufsliste

Teig

4 Eigelb
2 EL Olivenöl
1 Eier
500 g Mehl
Salz

Füllung

500 g Blattspinat
2 Knoblauchzehen
2 EL Butter
300 g Parmesan
400 g Ricotta
2 Eigelb
Salz, Pfeffer, Muskat

Sauce

6 EL Butter
2 EL gehackte
Haselnüsse