

Gefüllte Ravioli mit Spinat und Käse

Wer diese köstlichen gefüllten Ravioli mit Spinat und Käse einmal probiert hat, mag bestimmt keine Fertiggerichte mehr! Das Rezept ist auch für Vegetarier geeignet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

1 Stk.	Eiweiß
1 Prise	Salz
1 EL	Öl

Für den Teig

300 g	Mehl
3 Stk.	Eier
2 EL	Öl
1 Prise	Salz

Für die Raviolimasse

450 g	Spinat
150 g	Ricotta
40 g	Käse (Pecorino)
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Eigelb
1 EL	Pinienkerne
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für die gefüllten Ravioli mit Spinat und Käse zu Beginn den Spinat vorbereiten: Tiefkühlware auftauen lassen bzw. frischen Spinat gut waschen, putzen und abtropfen lassen.
2. Nun den Teig zubereiten: Mehl in eine Schüssel füllen. Eier in die Mitte schlagen. Salz und Öl zufügen und mit dem Rührgerät (Knethaken) zu einem homogenen, klumpenfreien Teig verarbeiten. Eine große Schüssel mit heißem Wasser ausspülen. Den Nudelteig hineingeben und eine halbe Stunde rasten lassen.
3. In der Zwischenzeit kommt die Füllung an die Reihe: Vom vorbereiteten Spinat einige Blätter für die Dekoration zur Seite legen. Den Rest sorgfältig ausdrücken und nicht zu fein hacken. Die Pinienkerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Das Ei trennen. Den Knoblauch pellen und fein hacken.
4. Den Ricotta in eine große Schüssel bröckeln. Dotter, Pinienkerne, gehackten Spinat, Pecorinokäse, Knoblauch zufügen und alle Zutaten gut mischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
5. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen. Den Teig nach der Ruhezeit dünn darauf ausrollen (alternativ durch die Nudelmaschine ziehen). Die Teigplatte in zwei Hälften teilen. Mit einem Teigrad auf der einen Hälfte Quadrate mit 9 x 9 Zentimeter Durchmesser markieren, aber nicht ausschneiden. Auf jedes Nudelquadrat einen Teelöffel mit der Füllung setzen. Das Eiklar leicht verquirlen und die Teigränder damit bepinseln. Nun die zweite Teigplatte leicht aufsetzen. Jeweils rund um die Füllung den Teig gut festdrücken. Die Ravioliquadrate mit dem Teigrädchen ausschneiden.
6. Einen großen Topf mit Salzwasser und etwas Öl füllen, zum Kochen bringen. Die Ravioli hineingeben, Temperatur reduzieren und etwa 3 bis 4 Minuten lang kochen lassen. Zum Abtropfen in ein Sieb geben. Vor dem Servieren mit den zur Seite gelegten Spinatblättern dekorieren.

Tipp

Die gefüllten Ravioli mit Spinat und Käse mit einer Sahnesauce, Sauce Hollondaise oder Tomatensugo servieren. Nach Belieben zusätzlich mit Pastakäse bestreuen.