Spinat-Ravioli

Diese selbstgemachten Spinat-Ravioli sind zart, aromatisch und wunderbar cremig. Mit wenigen Zutaten zauberst du ein vegetarisches Ravioli-Rezept voller Geschmack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

für den Teig

80 g	Spinat
250 g	Mehl
2 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
3 EL	Wasser
1 Schuss	Pflanzenöl

für die Füllung

200 g	Frischkäse (Doppelrahm natur)
50 g	Parmesan gerieben
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Spinat-Ravioli** den Spinat gründlich waschen, entstielen und in kochendem Wasser 2–3 Minuten blanchieren, bis er zusammenfällt. Anschließend abgießen, gut ausdrücken und fein pürieren. Beiseitestellen und abkühlen lassen.

2. Das Mehl, Ei, Spinat, Salz, Öl und Wasser in eine Schüssel geben und zu einem

geschmeidigen Teig verkneten. Den Ravioli-Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten ruhen lassen.

3. Für die Füllung die Knoblauchzehe schälen, pressen und mit Frischkäse, geriebenen **Parmesan** gründlich verrühren. Die Fülle mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig zirka 2 mm dünn ausrollen. Mit einem Teelöffel kleine Fülle-Häufchen auf die Teigplatte setzen, den Teig zusammenklappen. Rundum fest andrücken und Ravioli ausstechen.

4. Einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Ravioli darin zirka 10 Minuten leicht köcheln lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Die Spinat-Ravioli abgießen und nach Belieben zum Beispiel mit etwas geschmolzener Butter und ein Blattsalat servieren.

Tipp

Die Spinat Ravioli lassen sich perfekt vorbereiten und auch einfrieren – ideal für ein schnelles, frisches Pastagericht an jedem Tag! Das Pasta-Rezept gelingt auch mit TK-Spinat.