Spinat-Ricotta-Ravioli

Die köstlichen Spinat-Ricotta-Ravioli sind ein echter Klassiker der italienischen Küche. Dieses Pasta-Rezept zeigt Schritt für Schritt, wie du Ravioli selber machen kannst.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

für den Teig

250 g	Weizenmehl (Type 405)
2 Stk.	Eier
1 Stk.	Eidotter
	Wasser (warmes)

für die Füllung

250 g	Blattspinat
50 g	Parmesan
125 g	Ricotta
1 Prise	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Spinat-Ricotta-Ravioli** das Weizenmehl, Eier und Eidotter in die Rührschüssel einer Küchenmaschine geben und etwa 7 Minuten kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Ist der Teig zu fest, etwas warmes Wasser hinzufügen. Ist er zu klebrig, vorsichtig etwas Mehl einarbeiten. Den Teig anschließend von Hand weiterkneten, zu einer Kugel formen und abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen. So wird er elastisch und lässt sich später besser ausrollen.

2. Den Spinat gründlich waschen und trocken schütteln. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl

unter Rühren zusammenfallen lassen. Danach in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

3. Ricotta und geriebenen **Parmesan** in einer Schüssel mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen und glatt rühren. Den abgekühlten Spinat fein pürieren und unter die Ricottamasse mischen. Die fertige Füllung in einen Spritzbeutel geben – so lässt sie sich später gleichmäßig portionieren.

4. Den Teig auf einer mit Hartweizengrieß bestäubten Arbeitsfläche dünn ausrollen und in längliche Streifen schneiden. Mit ausreichend Abstand Häufchen der Füllung mittig auf einen Teigstreifen setzen. Einen zweiten Streifen passgenau darüberlegen. Mit einem Ravioli-Ausstecher oder Teigrad jede Ravioli fest verschließen und ausstechen. Die fertigen Ravioli auf ein mit Grieß bestäubtes Blech legen und bis zum Kochen leicht bemehlen, damit sie nicht kleben.

5. Die Spinat-Ricotta-Ravioli in siedendem Salzwasser etwa 3 Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausheben, auf tiefe Teller geben und mit etwas Olivenöl beträufeln. Nach Belieben mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen und sofort servieren.

Tipp

Die Ravioli schmecken hervorragend mit Salbeibutter, leichter Tomatensauce oder einfach pur mit gutem Olivenöl und frisch gemahlenem Pfeffer.