

heute gibt es...

Spinat-Ricotta-Ravioli



Zutaten: (für ca. 20 Stück)

Für den Nudelteig:

- 200g Mehl Typ 00 (alternativ 405)
- 2 Eier
- etwas Salz
- etwas Mehl für die Arbeitsfläche

Für die Füllung:

- 250g Spinat
- 200g Ricotta
- 30g geriebener Parmesan
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

Benötigte Utensilien:

[Nudelmaschine*](#), [Stabmixer*](#), [Teigrad*](#) oder [Ravioli-Ausstecher*](#), eventuell [Spritzbeutel*](#)

(* = Affiliate-Link)

Zubereitung:

1. Für den Nudelteig das Mehl auf die Arbeitsfläche geben, eine Mulde in die Mitte drücken und alles zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Bei Bedarf eine kleine Menge Wasser hinzugeben. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Dafür den Spinat putzen, gut waschen und leicht abtropfen. Diesen dann in eine Pfanne geben, mit einem Deckel verschließen und bei geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze zusammenfallen lassen. Anschließend in einem Sieb gut abtropfen und abkühlen lassen. Vor dem nächsten Schritt durch leichtes (!) Zusammendrücken überschüssiges Wasser entfernen.
3. Den Spinat mit dem Ricotta und dem Parmesan in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer bis zum Erreichen einer cremigen Konsistenz pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Falls beim Füllen ein Spritzbeutel benutzt wird die Füllung in diesen geben.
4. Den Nudelteig am besten mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen und in etwa 30cm lange Nudelblätter zuschneiden. Für das Füllen eine Nudelplatte auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und auf diese dann mit dem Spritzbeutel bzw. einem Teelöffel im Abstand von etwa 2-3cm immer einen Teelöffel Füllung geben.
5. Wird später ein Teigrädchen oder ein Ravioli-Ausstecher verwendet, sollte als „Kleber“ etwas Wasser auf die späteren Ränder der Ravioli mit den Fingern oder einem Pinsel verteilt werden.
6. Nun eine zweite Nudelplatte auf die erste geben und dabei achten, dass keine Luft im Teig eingeschlossen wird. Dazu am besten den Teig mit den Fingern langsam glatt streichen. Mithilfe des Teigrädchens bzw. des Ausstechers die Ravioli zuschneiden und auf eine bemehlte Arbeitsfläche zwischengelagern. Die Schritte wiederholen bis der Nudelteig bzw. die Füllung

vollständig aufgebraucht sind.

7. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli darin etwa 3-4 Minuten kochen. Mit einer Schaumkelle aus dem Topf heben und z.B. kurz in einer Pfanne mit Salbeibutter schwenken. Achte beim Kochen darauf, nicht zu viele Ravioli auf einmal in den Topf zu geben.

Tipps:

- Als Soße kannst du zu den Ravioli eine simple Tomatensoße servieren oder diese in Salbeibutter schwenken.
- Rechne mit 3-5 Ravioli pro Person als Vorspeise und ca. 10 Ravioli für einen Hauptgang.
- Die Ravioli lassen sich vor dem Kochen einfrieren. Dazu diese erst einzeln auf einer Platte im Gefrierfach anfrieren lassen. Anschließend können diese zusammen in einen Behälter eingefroren werden, sodass sie später nicht zusammenkleben. Für die Zubereitung die gefrorenen Ravioli dann direkt in das kochende Salzwasser geben und ca. 2 Minuten länger kochen lassen.