



Ricotta-Spinat Ravioli

von Thomas & Corinne Stierle

Mengen für 10 Personen

625 g Mehl	Weissmehl
5.0 Stück Eier	
3.7 cl Olivenöl	
1.1 dl Wasser	Pastateig: Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen. Eier und Öl zugeben, verrühren und 5-8 min zu einem elastischen Teig kneten. Bei Bedarf wenig Wasser zugeben. Zugedeckt 30 min bei Raumtemperatur ruhen lassen.
2.5 Stück Knoblauchzehen	gehackt
50 g Bratbutter	
500 g Spinat	Blattspinat, aufgetaut, fein gehackt (mit Wiegemesser) Füllung: Knoblauch in der Butter andämpfen. Spinat zugeben, kurz mitdünsten. Flüssigkeit einkochen und abkühlen lassen.
625 g Ricotta	
125 g Parmesan	Grana Padano
1.0 Prise Salz	
1.0 g Pfeffer	
1.0 g Muskatnuss	Restliche Zutaten daruntermischen, würzen Teig mit Teigwarenmaschine sehr dünn auswallen (ca Stufe 6) Quadrate/Rondellen ausschneiden. Je ca. 1TL Füllung auf die Hälfte der Quadrate geben, falten und mit Gabel Rand andrücken. Auf Dunst (Pastamehl Migros) legen, etwas bestäuben, damit diese nicht kleben. Ravioli: in knapp siedendem Salzwasser ca 5 min ziehen lassen. Vorsichtig mit der Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen und im Salbeibutter schwenken.
125 g Butter	in Pfanne etwas aufschäumen
2.0 g Salbeiblätter	ca 10 frische Salbeiblätter/10 Port zur Butter geben
1.0 Prise Salz	würzen
1.0 g Pfeffer	wenig