



Ricotta-Spinat Triangoli

von Thomas Stierle

Mengen für 10 Personen

625 g Mehl	Weissmehl
5.0 Stück Eier	
2.7 cl Olivenöl	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 auskühlen 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
1.0 g Penne	Teig mit Teigwarenmaschine sehr dünn auswallen. Quadrate ausschneiden. Je ca. 1TL Füllung auf die Hälfte der Quadrate geben. Dunst (Pastamehl Migros)