PASTA

Ravioli con spinaci e ricotta

35 Minuten / Mittel / Pasta

Ravioli mit Spinat und Ricotta sind eine köstliche italienische Pastasorte, die mit einer Füllung aus frischem Spinat und cremigem Ricotta zubereitet wird. Diese Kombination aus herzhaftem Spinat und mildem Ricotta-Käse verleiht den Ravioli einen reichen Geschmack und eine angenehme Textur:

ZUTATEN

Teig

3 Eier
300 g Weizenmehl
1 Esslöffel Olivenöl
50 ml Wasser

Füllung

ein halber Esslöffel Olivenöl
200 g Spinat
200 g Ricotta-Käse
50-60 g Parmesankäse
Knoblauchzehe
eine halbe kleine Zwiebel
frischer Basilikum
Salz
schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten für den Teig kneten. Wenn die Zutaten gut miteinander vermengt sind, warmes Wasser hinzufügen. Zu einer

glatten, elastischen Masse kneten. In Frischhaltefolie einwickeln und für einige Minuten in den Kühlschrank legen. Für die Füllung: Den Spinat waschen und trocknen. Knoblauch und Zwiebel fein hacken. Diese in Olivenöl anbraten. Den zuvor abgetropften Spinat dazugeben und eine Weile dünsten. Abkühlen lassen und fein hacken. Die Basilikumblätter schneiden und in eine große Schüssel geben, den Ricotta und den geriebenen Parmesankäse hinzufügen. Nach Belieben würzen.

Den zuvor abgekühlten Teig sehr dünn ausrollen. Auf jede Hälfte 1 Teelöffel Füllung mit einem Abstand von ca. 3-4 cm setzen. Den Teig zwischen den Füllungen mit Eischnee bestreichen. Mit der anderen Hälfte des Teigs abdecken und gut zusammendrücken. Mit einem Rädchen oder Messer Quadrate ausschneiden. Die Ravioli in reichlich Salzwasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit Parmesankäse bestreuen und servieren

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

GOLDSTEIG Ricotta 45% oGt, LATTERIA SORESINA Grana Padano 1/16 Laibe - 12-14 MESI, Anfosso Olivenöl Extra-Vergine DOP

BUONO APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte