



Ravioli, hausgemacht mit einer Ricotta - Spinat Füllung

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Dieses Rezept ist auf Anregung eines Lesers entstanden

Zutaten

- Für die Ravioli:
- 50 ml Milch
- 40 g Mehl
- 20 g Butter
- 2 ganze Eier
- Etwas Wasser
- Für die Füllung:
- 150 g Ricotta
- 100 g blanchierten, ausgedrückten Blattspinat, gehackt
- (Geht auch mit T.K. Blattspinat)
- 1 fein gewürfelte Schalotte
- 1 kleine fein geschnittene Knoblauchzehe
- 50 g Pecorino
- Salz, Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss
- Für den Ravioli Teig:
- 250g Mehl
- 5 ganze Eier
- 30 ml Olivenöl
- 1 El Wasser
- 1 Prise Salz
- 2 Eiweiß mit 1 El Wasser verklappert

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Der Ravioli Teig:

Schritt3

Das Mehl auf die Tischplatte geben und in die Mitte die Eier schlagen. Öl, Salz und Wasser dazu geben. Von der Mitte aus arbeiten und das Mehl von den Rändern nach und nach einarbeiten, bis alles gut durch gewirkt ist.

Schritt4

Anschließend 30 min. ruhen lassen bevor der Teig in dünnen Bahnen ausgerollt wird.

Schritt5

Mit einem Ausstecher oder Kaffee Tasse runde Teigflecken ausstechen und rundherum mit etwas verklappertem Eiweiß einstreichen. (Soll als Kleber wirken)

Schritt6

Die Ricotta - Spinat Füllung:

Schritt7

In der Zwischenzeit den Spinat hacken und zu der fein geschnittenen, glasig angeschwitzten Schalotte und dem Knoblauch geben.

Schritt8

Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen, etwas abkühlen lassen.

Schritt9

Die Füllung mit einigen Ricottawürfeln auf die ausgestochenen Teigplättchen geben, überklappen und die Ränder mit einer Tischgabel gut zusammendrücken. In siedendem Salzwasser 4 - 5 min. leise garen, bis sie oben schwimmen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Gern schwenke ich einige Spinatblätter in reichlich Butter an und gebe mit einer Schaumkelle die Ravioli direkt aus dem Wasser dazu.

Schritt12

Serviere Alles mit frisch gehobeltem altem Bergkäse und flüssige Butter.

Tags: fleischlos, ravioli

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ravioli-hausgemacht-mit-einer-ricotta-spinat-fuellung/>