



Spinat Ravioli mit leichten Käsesoße

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Hier einmal „hausgemacht beschrieben“ und von daher besonders lecker

Zutaten

- Für den Nudelteig:
 - 250 g Meh, gesiebt
 - 4 ganze Eier
 - 2 Eigelbe
 - 30 g flüssige Butter
 - Salz, Muskat
 - Etwas kaltes Wasser
- Für die Füllung:
 - 250 g Gehacktes halb und halb
 - 250 g frischer Blattspinat (geht auch mit 150g T. K. Blattspinat)
 - 1 Brötchen
 - 1/8 l warme Milch
 - 1 mittelgroße Zwiebel in Würfeln
 - 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
 - Gewürze
- Für die Käsesoße:
 - 3/8 l Fleisch oder Hühnerbrühe
 - 1 Becher Crème fraiche
 - 100g Reibkäse / Pizzakäse
 - 1 fein gewürfelte Zwiebel
 - 30-40g Butter
 - 4 El Weizenmehl
 - Etwas gemahlene Cayenne Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Der Nudelteig:

Schritt2

Das Weizenmehl in eine passende Schüssel geben, mit Salz und geriebener Muskat Nuss würzen. Die Eier dazu geben und mit etwas kaltem Wasser zu einem festen Teig verarbeiten.

Schritt3

Flüssige Butter hinzufügen, glatt verarbeiten, 20 min. zugedeckt ruhen lassen. Erneut 5 min. aufarbeiten / kneten.

Schritt4

Danach in dünnen Bahnen ausrollen, auf einem Geschirrtuch etwas ausruhen / rocknen lassen.

Schritt5

Die Käsesoße:

Schritt6

Die Zwiebel in der Butter glasig anschwitzen und das Mehl gut verrühren. 1 - 2 min. schwitzen lassen, die Brühe und Crème fraiche dazu geben. Glatt verrühren und 8 - 10 min. auskochen lassen.

Schritt7

Den Käse dazu geben und mit Cayenne nachschmecken.

Schritt8

Die Füllung:

Schritt9

Das Brötchen in Würfel schneiden und die heiße Milch darüber geben; abgedeckt etwas durchziehen lassen.

Schritt10

Danach den frischen Blattspinat putzen und mehrfach waschen.

Schritt11

In kochendem Salzwasser ganz kurz für ca. 1 min. blanchieren.

Schritt12

Auf einen Durchschlag gießen, abkühlen lassen und fein hacken.

Schritt13

Die gehackte Zwiebel mit dem Knoblauch glasig andünsten und zum Brötchen geben, alles mit Salz,

Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Mit dem Gehackten und dem Spinat verarbeiten, nachschmecken.

Schritt14

Die Nudelbahnen auslegen, und jeweils einen guten Teelöffel Füllung mit Abständen verteilen.

Schritt15

Eine zweite Nudelbahn darüber gegeben hat mit einem Ring - Ausstecher oder einem Glas, bzw. einer Kaffeetasse, runde Ravioli ausstechen kann.

Schritt16

In siedendes Salzwasser geben und so lange leise „köcheln“ lassen, bis sie oben schwimmen.

Schritt17

Anrichtevorschlag:

Schritt18

Gern gebe ich die fertig gegarten Ravioli direkt aus dem Wasser kommend noch einmal in eine Stielpfanne mit einigen in Butter geschwenkten Spinatblättern, bevor ich die Käsesoße darüber gebe.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** bürgerlich, hausgemacht, naturbelassen, preiswert, ravioli

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spinat-ravioli-mit-leichten-kaesesosse/>