

RICOTTA-SPINAT-RAVIOLI IN TOMATENSOSSSE



Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung in Tomatensoße.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Kochzeit
20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

NUDELTEIG ZUBEREITEN

Für den Nudelteig das Mehl mit den Eiern und dem Öl ordentlich verkneten. Bei Bedarf etwas Wasser zufügen. Der Teig sollte sehr fest, aber geschmeidig sein. Den Teig in Folie wickeln und 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.



Niemals Salz in den Nudelteig geben, da sich das Fett im Eigelb und das Mehl zersetzen können.

NUDELTEIG:

- ☐ **500 g** Mehl
- ☐ **5** Eier
- ☐ **5 EL** Olivenöl
- ☐ **4 EL** Wasser

FÜLLUNG:

- ☐ Olivenöl
- ☐ **1** Knoblauchzehe
- ☐ **200 g** Spinat (Babyspinat)
- ☐ **150 g** italienischer Hartkäse (z. B. Provolone)
- ☐ Salz
- ☐ Pfeffer
- ☐ **250 g** Ricotta
- ☐ **1** Eigelb
- ☐ Muskatnuss

FÜLLUNG HERSTELLEN

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch grob schneiden und gemeinsam mit dem Spinat in der Pfanne anbraten, den Deckel aufsetzen, damit der Spinat zusammenfällt. Ab und zu den Spinat durchrühren. Das dauert etwa 3-4 Min. Sobald die Flüssigkeit verdunstet ist, kann man den Spinat in einen Mixer umfüllen.

Den Hartkäse reiben. Spinat mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Mixer pürieren. Mit Hartkäse, Ricotta, Eigelb und Muskat verrühren. Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.

RAVIOLI HERSTELLEN

Füllung in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen.

Teig etwas bemehlen und mithilfe einer Nudelwalze Nudelplatten walzen. Füllung mithilfe des Spritzbeutels ca. 2 cm groß auf die Nudelplatten spritzen. Die Ränder und Zwischenräume mit Wasser bepinseln. Eine weitere Nudelplatte auflegen und die Ränder flach drücken. Mit einem Ravioli-Roller auseinander schneiden. Ravioli auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz ruhen lassen.

SOSSE HERSTELLEN

Zwiebel und Knoblauchzehe fein würfeln und 2 Min. im Olivenöl glasig dünsten. Tomatenmark und Tomaten aus der Dose zufügen. Wasser, Zucker, Salz und Pfeffer zufügen und aufkochen. Hitze reduzieren und Soße ca. 15-20 Min. köcheln lassen. Zum Schluss Basilikumblätter fein schneiden und zugeben.

SOSSE:

- ☐ **1** Zwiebel
- ☐ **1** Knoblauchzehe
- ☐ **3 EL** Olivenöl (oder etwas weniger)
- ☐ **40 g** Tomatenmark
- ☐ **800 g** Tomaten (Dose)
- ☐ **40 ml** Wasser
- ☐ **10 g** Zucker
- ☐ **1 TL** Salz

RICOTTA-SPINAT-RAVIOLI IN TOMATENSOSSE



RAVIOLI FERTIGSTELLEN

4 Liter Wasser zum Kochen bringen und gut salzen. Ravioli hinein geben und bissfest kochen, sobald sie gar sind, schwimmen sie an der Oberfläche. Aus dem Wasser nehmen und in die Soße legen, so kleben sie nicht zusammen.

Mit Parmesan bestreut servieren. Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3



Die Ravioli schmecken auch super, wenn sie nach dem Kochen im Salzwasser nur in gebräunter Butter geschwenkt werden.



Pfeffer



8 Blatt Basilikum