


[Rezept online aufrufen](#)


Ravioli mit Spinat-Ricotta in Salbei-Butter

Für den Teig alle Zutaten gut verkneten, den Teig in Klarsichtfolie wickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Die Spinatblätter waschen und in wenig Wasser kurz erhitzen und zusammenfallen lassen. Anschließend gut ausdrücken, fein hacken und mit der Butter und dem Knoblauch kurz dünsten. Parmesan, Ricotta und Eigelb zufügen, nochmals verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den Teig dünn ausrollen und mit einem Glas ca. 8 cm große Kreise ausschneiden, es sollten 16 Stück werden. Nun jeweils einen Teelöffel der Füllung auf den ausgestochenen Teig setzen, nicht ganz in der Mitte, so dass man die andere Teighälfte darüber klappen kann. Die Ränder gut zusammendrücken, damit beim Kochen nichts herausquellen kann.

Die Ravioli in leicht kochendem Salzwasser mit einem Schuss Olivenöl in ca. 8 Minuten gar ziehen lassen. Gut abtropfen lassen und auf Tellern anrichten.

Butter in der Pfanne aufschäumen lassen, die Salbeiblättchen kurz darin rösten und dann mit der Butter über die Ravioli geben.

Arbeitszeit ca. 40 Minuten

Ruhezeit ca. 1 Stunde

Koch-/Backzeit ca. 15 Minuten

Gesamtzeit ca. 1 Stunde 55 Minuten

Schwierigkeitsgrad normal

Kcal p. P. ca. 974



Zutaten für 3 Portionen:

Für den Teig:

2 Eigelb

1 EL Olivenöl

1 Ei(er)

250 g Mehl

Salz

Für die Füllung:

250 g Blattspinat

1 Knoblauchzehe(n) nach Geschmack

1 EL Butter

150 g Parmesan

200 g Ricotta

1 Eigelb

Salz und Pfeffer

Muskat

Für die Sauce:

3 EL Butter

1 Handvoll Salbeiblätter, abgezupfte

Rezept von: ischlein