



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 ausstechen, 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: ischilein