

Ravioli con sorpresa mit Salbei-Butter

Für zwei Personen

Für den Teig:

200 g Pasta-Mehl 2 Eier 1 Prise feines Salz

Für die Füllung:

300 g Blattspinat 75 g Mascarpone 75 g Ricotta
4 Eier 8 g Parmesan 1 Muskatnuss

Für die Sauce:

50 g Butter 10 Salbeiblätter

Für den Teig:

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Kuhle formen. Eier aufschlagen und mit Salz zum Teig geben. Sorgfältig zu einem kompakten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank einige Minuten ruhen lassen.

Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine verarbeiten und zu zwei dünnen Bahnen auswallen.

Für die Füllung:

Spinat in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, durch ein Sieb abgießen, ausdrücken und sehr fein hacken. Den Spinat mit Mascarpone, Ricotta, Muskat und geriebenem Parmesan mischen.

Die Creme in einen Spritzbeutel füllen.

Die Masse auf die Nudelkreise spritzen, einen zweiten Ring aufspritzen und ein Eigelb in der Mitte platzieren. Den Rand mit Wasser benetzen, einen weiteren Pastakreis aufsetzen und festdrücken.

Ravioli in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten al dente garen.

Für die Sauce:

Butter mit Salbei in der Pfanne aufschäumen und die parfümierte Butter über die Ravioli geben. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christina Hartmann am 30. April 2018