

Ravioli mit Spinat-Walnuss-Füllung, Zitronen-Salbei-Soße

Für zwei Personen

Für die Ravioli:

2 Eier (M) 100 g Hartweizengrieß 1 TL Olivenöl
 $\frac{1}{2}$ TL Salz

Für die Füllung:

100 g junger Blattspinat 200 g Ricotta 50 g Parmesan
50 g Walnüsse Salz Pfeffer

Für die Sauce:

2 Knoblauchzehen 1 Zitrone (Saft) 60 g Butter
200 g Sahne 50 g Frischkäse 15 g Salbei
Salz bunter Pfeffer

Für die Garnitur:

50 g Parmesan

Für die Ravioli:

Den Grieß, Eier und Salz vermengen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. In Folie wickeln und ruhen lassen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Nach ca. 15 Minuten den Ravioli-Teig dünn ausrollen.

Für die Füllung:

Ricotta auf einen Teller in ein Küchentuch geben und ausdrücken. Spinat waschen, trockenschleudern und dünsten. Parmesan reiben.

Walnüsse grob hacken und bei mittlerer Hitze in einer Pfanne ohne Fett rösten. Ricotta, Spinat, Parmesan, Walnüsse, Salz und Pfeffer vermengen. Viereckige Teigplatten ausschneiden und mit einem Teelöffel der Füllung bedecken. Eine weitere Teigplatte darüber geben und mit Hilfe eines Ravioli-Stempels schließen. In das kochende Salzwasser geben und mit der Schaumkelle herausholen, sobald Ravioli an der Oberfläche schwimmen. Direkt mit kaltem Wasser abschrecken.

Für die Sauce:

Salbei abbrausen, trockenwedeln und grob schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen Salbei dazu geben. Fertige Ravioli zugeben und anbraten. Knoblauch hinzufügen. Zwischendurch mit Salz und Pfeffer würzen.

Zitrone halbieren und Saft auspressen. Sahne, Frischkäse und Zitronensaft zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Parmesan grob raspeln und die Ravioli damit garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefanie Ost am 14. Mai 2018