Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung, Trüffel-Sahne-Soße

Für zwei Personen

Für den Ravioli-Teig:

3 Eier	1EL Olivenöl	250 g Mehl
Salz		

Für die Spinat-Ricotta-Füllung:

250 g Blattspinat	1 Knoblauchzehe	150 g Parmesan
200 g Ricotta	1 Ei	1 Muskatnuss
Butter	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Trüffel-Sahne-Sauce:

1 große Zwiebel	250 g Sahne	150 g Parmesan
3 EL Frischkäse	2 Wintertrüffel	4 EL Trüffelöl
Salz	Pfeffer	

Für den Ravioli-Teig:
2 Eier trennen und die Eigelbe auffangen. 1 Ei aufschlagen und mit dem Olivenöl, Mehl, Eigelben und etwas Salz zu einem Teig verkneten. Den Teig zum Ruhen in das Gefrierfach legen.

Für die Spinat-Ricotta-Füllung:
Den Spinat waschen und in ein wenig Wasser kurz erhitzen und zusammen fallen lassen. Spinat gut ausdrücken und fein hacken. Knoblauch abziehen, pressen und mit dem Spinat in Butter dünsten. Parmesan reiben, Ei trennen und das Eigelb auffangen. Parmesan, Eigelb und Ricotta zum Spinat geben. Die Muskatnuss reiben. Die Masse verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
Den Teig aus dem Gefrierschrank nehmen und dünn ausrollen. Mit einem Glas große Kreise ausstechen und jeweils zwei Teelöffel Füllung auf die ausgestochenen Teig setzen, zuklappen und die Ränder zusammendrücken. Ravioli in leicht kochendem Salzwasser mit 1 EL Öl 8 Minuten gar ziehen lassen. Ravioli abtropfen lassen.

Für die Trüffel-Sahne-Sauce:
Zwiebel abziehen, klein hacken und in Trüffelöl anbraten. Parmesan reiben und Trüffel klein hacken. Sahne, 4 EL Parmesan, Trüffel und Frischkäse zu den Zwiebeln geben, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Übrigen Trüffel fein hobeln.
3 bis 4 Ravioli auf den Teller geben und mit Sauce übergießen. Mit gehobeltem Trüffel garnieren.

Franciska Acs am 18. Februar 2019