

Spinat-Ricotta-Ravioli mit Salbei-Butter

Für zwei Personen

Für die Ravioli:

200 g Mehl, Type 550 2 Eier 50 ml Olivenöl
1 Prise Salz

Für die Füllung:

100 g Babyspinat 1 Knoblauchzehe 100 g Ricotta
2 EL Olivenöl Muskatnuss Salz, Pfeffer

Für die Salbeibutter:

1 Schalotte 1 Knoblauchzehe 2 TL frischer Salbei
4 EL Butter Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

5 g Parmesan Parmesan reiben.

Für die Ravioli:

Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine tiefe Mulde formen. Eier, Olivenöl und Salz in die Mulde geben und mithilfe einer Gabel von innen nach außen mit dem Mehl nach und nach vermengen. Bröselige Masse auf eine saubere Arbeitsfläche geben. Mit leicht angefeuchteten Händen die Masse zu einem glatten Teig kneten.

Am Ende sollte der Teig nicht zu klebrig sein. Zu einer Kugel formen und bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Für die Füllung:

Knoblauch abziehen und hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und gehackten Knoblauch darin dünsten. Mit Spinat und Ricotta zu einer cremigen Masse verrühren, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen und kurz abkühlen lassen. Nudelteig ausrollen und in Rechtecke schneiden. Die Füllung auf dem Teig geben und Ravioli formen.

Für die Salbeibutter:

Schalotte abziehen und fein hacken. Knoblauch abziehen und pressen.

Butter in einer Pfanne erhitzen, darin Schalotte und Knoblauch andünsten. Salbei hinzufügen und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Ravioli in die Pfanne geben und in der Butter schwenken.

Für die Garnitur:

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Parmesan bestreuen und servieren.

Tobias Rieger am 30. August 2022