

Spinat-Feta-Ravioli mit Bloody-Mary-Soße

Für zwei Personen

Für den Ravioli-Teig:

3 Eier	225 g Mehl, Typ 00	1 TL Olivenöl
1 TL Salz		

Für die Ravioli-Füllung:

150 g Feta	200 g Blattspinat	1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Bloody-Mary-Sauce:

50 g Semmelbrösel	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 Zweige glatte Petersilie	400 g gehackte Dosen-Tomaten	50 ml Wodka
2 TL Worcestershire-Sauce	1 TL Tabasco	1 TL Zucker
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Ravioli-Teig:

Mehl und Salz vermischen. Eier und Olivenöl verquirlen. Alles zusammen in der Küchenmaschine 4 Minuten kneten lassen. Nudelteig noch einmal mit der Hand durch kneten und in Folie eingewickelt ein paar Minuten in den Kühlschrank legen. Den Nudelteig 4 Teilen. Jedes Teil in der Nudelmaschine dünn walzen.

Füllung auf die Teigplatten geben und mit der anderen Platte belegen. Die Teigenden festdrücken und portionieren. Ravioli in gesalzenem Wasser kochen lassen, bis Nudeln an die Oberfläche kommen.

Für die Ravioli-Füllung:

Spinat waschen und trockenschleudern. Blätter klein schneiden.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Spinat und zerbröselten Feta dazu geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz weiterbraten. Wenn der Spinat zusammen gefallen ist, Pfanne von der Hitze nehmen und Mischung auskühlen lassen.

Für die Bloody-Mary-Sauce:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Semmelbrösel darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald Brösel braun sind, aus der Pfanne nehmen und mit der Petersilie vermengen. Die Brösel später über die Ravioli mit Sauce streuen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne in Olivenöl glasig andünsten. Salzen und pfeffern und mit Worcestershire-Sauce, Tabasco und Zucker abschmecken. Den Wodka hinzu geben. Aufkochen lassen. Dosentomaten hinzufügen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sarah Bünting am 09. Juli 2018