

# Spinat-Ricotta-Ravioli, Salbei-Butter, Panko-Crunch

## Für zwei Personen

### Für die Ravioli:

100 g frischer Spinat	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Saft, Abrieb	250 g Ricotta	50 g Montello
2 Eier	1 TL Olivenöl	250 g Semola
Salz	Pfeffer	

### Für die Salbei-Butter:

1 Zitrone, Saft	100 g Butter	50 ml Sahne
5 Zweige Salbei		

### Für den Crunch:

2 Knoblauchzehen	100 g Pinienkerne	100 g Panko
Olivenöl	5 Zweige Salbei	Salz

### Für die Garnitur:

1 Zitrone, Abrieb
-------------------

## Für die Ravioli:

Den Teig aus Eiern, Semola, Olivenöl und einer Prise Salz in der Küchenmaschine ansetzen, kneten lassen und anschließend in Frischhaltefolie bei Raumtemperatur 15 Minuten ruhen lassen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und Zwiebeln abziehen und fein hacken. Spinat waschen, gut trocknen, grob hacken und in einer Pfanne anschwitzen.

Ricotta, Montello, Zitronenabrieb und einen Spritzer Zitronensaft in einer Schüssel vermengen. Die Spinatmischung hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudelwasser aufsetzen.

Mit einer Nudelmaschine den Teig dünn ausrollen, auf eine Seite die Füllung aus einem Spritzbeutel in kleinen Häufchen draufgeben, umklappen und mit Raviolistempel ausstechen. Anschließend in kochendes Wasser geben und 2-3 Minuten köcheln.

## Für die Salbei-Zitronen-Butter:

Butter in einer Pfanne erhitzen, Salbeiblätter hinzugeben. Mit einem Schuss Sahne und einem Spritzer Zitronensaft aufgießen.

Die fertigen Ravioli dazugeben und kurz reduzieren lassen.

## Für den Crunch:

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch abziehen, mit Salbei und Pinienkernen fein hacken.

Alles mit dem Panko in einer Pfanne anrösten, bis es gleichmäßig braun wird. Mit Salz abschmecken.

## Für die Garnitur:

Gericht mit Zitronenabrieb bestreuen.

Pia Sorge am 03. September 2025