

# Spinat-Ricotta-Raviolo all'uovo mit Nussbutter

**Für zwei Personen**

**Für den Nudelteig:**

100 g Weizenmehl, Type 550      100 g Hartweizengrieß    2 Eier  
1 EL Olivenöl                      1 TL Salz

**Für die Spinat-Ricotta-Füllung:**

400 g Baby-Spinat                      400 g Ricotta                      100 g Grana Padano  
 $\frac{1}{2}$  Schalotte                               $\frac{1}{2}$  Knoblauchzehe                  1 Zitrone, Abrieb  
Olivenöl                                  Muskatnuss                          Chili

**Für den Raviolo:**

2 Eier, Eigelb                              Salz

**Für die Nussbutter:**

2 EL Butter

**Für die Garnitur:**

1 kleines Stück Parmesan              Parmesan reiben.

**Für den Nudelteig:**

Das Mehl mit Hartweizengrieß, Eiern, Olivenöl und Salz in eine Küchenmaschine mit Knethaken geben und gut durchkneten lassen, bis ein glatter Teig entsteht. Teig in Klarsichtfolie einpacken und ca. 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

**Für die Spinat-Ricotta-Füllung:**

Schalotte abziehen, in Würfel schneiden und in Olivenöl andünsten.

Knoblauch abziehen, in größere Stücke schneiden und zugeben. Spinat waschen, trockenschleudern, zugeben und zerfallen lassen. Spinat in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Ricotta und geriebenen Käse zugeben.

Mit Gewürzen und Zitronenschale abschmecken.

**Für den Raviolo:**

Wasser mit viel Salz zum Kochen bringen. Nudelteig dünn ausrollen.

Nudelplatte in der Hälfte teilen. Füllung auf die Nudelplatte geben und in der Füllung eine Mulde bilden. Eigelb in die Mulde geben. Untere Nudelplatte an den Rändern mit Wasser anfeuchten. Die andere Hälfte der Nudelplatte vorsichtig draufgeben und um die Füllung herum verschließen. Ränder des Raviolos andrücken. Raviolo in das kochende Wasser geben. Kurz kochen und mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für die Nussbutter:**

Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen und bräunen.

**Für die Garnitur:**

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kamil Lewandowski am 10. Mai 2022