

# Raviolo alluovo, Spinat-Ricotta-Füllung, Salbeibutter

**Für zwei Personen**

**Für den Raviolo-Teig:**

2 Eier  
1 Prise Salz

125 g Hartweizengrieß 75 g Mehl

**Für die Spinat-Ricotta-Füllung:**

1 kleine Zwiebel  
50 g Ricotta  
Salz

50 g Blattspinat  
30 g Parmesan  
Pfeffer

2 Eier  
Muskatnuss

**Für die Salbeibutter:**

100 g Butter 6 Salbeiblätter

**Für den Speckcrunch:**

3-4 Scheiben Speck

**Für den Raviolo-Teig:** Alle Zutaten mit einem Esslöffel Wasser vermengen und gut kneten, bis der Teig geschmeidig ist. Anschließend zum Ruhen mindestens 20 Minuten, im besten Fall 30-40 Minuten, in den Kühlschrank stellen.

**Für die Spinat-Ricotta-Füllung:**

Spinat waschen und in einer Pfanne mit Deckel in etwas Wasser dünsten, bis die Blätter beginnen, in sich zusammenzufallen. Abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und die überschüssige Flüssigkeit herauspressen, damit später die Füllung nicht verwässert.

Zwiebel abziehen, hacken und in einer Pfanne mit Olivenöl glasig andünsten. Spinat kleinhacken und mit den Zwiebeln und Ricotta vermengen. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Muskat sowie geriebenen Parmesan abschmecken.

Eier trennen. Das Eigelb muss unversehrt bleiben. Das Eiweiß wird zum Verschließen des Raviolo aufbewahrt.

Teig in der Nudelmaschine dünn ausrollen. Beispielsweise mit einem Servierring Kreise von 10 cm Durchmesser aus dem Teig ausstechen und die Spinat-Ricotta-Füllung kreisrund aufspritzen, so dass je ein Eigelb hineinpasst. Nun je ein Eigelb vorsichtig in die Mitte dieser Mulden gleiten lassen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Parmesan würzen. Dieser Vorgang sollte sehr behutsam ausgeführt werden, da das Eigelb nicht auslaufen darf - in diesem Fall noch einmal beginnen. Die Seiten um die Füllung dünn mit Eiweiß bepinseln und mit einer zweiten Teiglage bedecken. Ränder andrücken und Ravioli auf diese Weise verschließen.

Im kochenden Salzwasser ca. 3 Minuten garen.

**Für die Salbeibutter:** Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Frische Salbeiblätter dazu geben, um die Butter zu aromatisieren. Dabei aufpassen, dass nicht zu viel Hitze verwendet wird. Wenn die gewünschte Bräunung erreicht ist, Butter durch ein Sieb laufen lassen.

**Für den Speckcrunch:** Speck klein schneiden, in der Pfanne knusprig anbraten und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Raviolo gemeinsam mit der Salbeibutter und dem Speck-Crunch auf Tellern anrichten.

Tanja Rauscher am 11. März 2025