

Pastarose, Ricotta-Spinat-Füllung, Tomaten-Soße

Für zwei Personen

Für den Pastateig:

1 Ei	1 EL Olivenöl	100 g Spätzlemehl
Salz		

Für die Füllung:

150 g Babyspinat	1 Knoblauchzehe	150 g Ricotta
50 g Parmesan	1 Ei	1 EL Pinienkerne
Chilipulver	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Tomaten-Soße:

3 Fleischtomaten	1 Knoblauchzehe	1 Schuss trockener Rotwein
1 EL Zitronenöl	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

4 Spinatblätter	Parmesan, von oben	1 EL Pinienkerne
-----------------	--------------------	------------------

Für den Pastateig:

Alle Zutaten in der Küchenmaschine zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und 10 Minuten an einem kalten Ort ruhen lassen. Pastateig auswalzen. Falls nötig, die Teigplatten leicht mit Mehl bestäuben, damit sie nicht kleben. Zum Weiterverarbeiten die Teigplatten auf zwei Stücke à 8 x 50cm zuschneiden.

Für die Füllung:

1 EL Parmesan fein reiben. Pinienkerne in einer Pfanne leicht rösten und anschließend grob hacken. Spinat gründlich waschen, trockenschleudern und fein hacken. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Knoblauch abziehen, reiben und zusammen mit Spinat, Pinienkernen, Parmesan, einem Eigelb und Ricotta zu einer homogenen Füllung vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und Muskatnuss abschmecken.

Jeweils einen Streifen der Füllung auf den Teigplatten verteilen. Die Ränder frei lassen, diese mit etwas Wasser bepinseln und den Teig dann vorsichtig zuklappen. Die Ränder fest verschließen und überschüssigen Teig mit einem Teigrädchen sauber abschneiden. Den gefüllten Teigstreifen zu Rosen aufwickeln und von allen Seiten leicht mit Mehl bestäuben. In kochendem Salzwasser 4 Minuten garen, bis sie al dente sind.

Für die Tomaten-Soße:

Knoblauch abziehen, reiben und in Zitronenöl andünsten. Fleischtomaten häuten, klein schneiden und zu dem Zitronenöl geben und einkochen lassen. Mit einer Prise Zucker, Salz und Rotwein abschmecken.

Für die Garnitur:

Spinatblätter als Garnitur verwenden. Parmesan hobeln. Pinienkerne rösten.

Annette Weiler am 11. Februar 2026