

Spinat-Ricotta-Ravioli, Salbei-Butter, Pancetta

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

2 Eier, M	$\frac{1}{2}$ EL Olivenöl	150 g Mehl, 405
50 g gemahl. Hartweizengrieß		

Für die Füllung:

125 g Babyblattspinat	1 Knoblauchzehe	1 Schalotte
300 g Ricotta	50 g Parmesan	2 EL Olivenöl
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Fertigstellung:

2 Eier	Salz
--------	------

Für die Salbeibutter:

50 g Butter	68 Salbeiblätter	Salz, Pfeffer
-------------	------------------	---------------

Für den Pancetta:

2 dünne Sch. Pancetta

Für den Nudelteig: Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Alle Zutaten in eine Küchenmaschine geben und zu einem glatten, elastischen Teig kneten lassen. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und kurz im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung: Knoblauch und Schalotte abziehen und fein hacken. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die fein gewürfelte Schalotte sowie den Knoblauch glasig dünsten. Babyblattspinat hinzufügen und kurz mitdünsten, bis er zusammenfällt. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Spinatmischung gut abtropfen lassen, damit keine überschüssige Flüssigkeit in die Füllung gelangt. Kurz abkühlen lassen.

Den abgekühlten Spinat mit Ricotta und Parmesan in einer Schüssel vermengen. Noch einmal abschmecken. Die Füllung darf ruhig kräftig gewürzt sein.

Für die Fertigstellung: Teig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Mit einem großen Ausstecher oder Dessertring vier Kreise ausstechen. Auf zwei der Teigkreise die Füllung großzügig verteilen. In die Mitte jeweils eine kleine Mulde drücken und vorsichtig ein Ei gelb hineingeben. Ränder der Teigkreise mit etwas Eiklar bestreichen, die beiden übrigen Kreise darauflegen und die Luft sorgfältig herausdrücken. Ränder mit einer Gabel fest andrücken, damit die Ravioli gut verschlossen sind. Ravioli 3-4 Minuten in kochendem Salzwasser garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Für die Salbeibutter: Butter in einer Pfanne schmelzen und bei mittlerer Hitze so lange erhitzen, bis sie leicht nussig duftet. Salbeiblätter hinzufügen und knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Pancetta: Pancetta im Backofen kross ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Jacqueline Glasmeyer am 03. März 2026