

Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung



Zutaten für 4 Personen

- gewürfelter Speck (nach Belieben)
- Salbei

Für den Nudelteig:

- 300 g Dinkelmehl
- 2 Eier
- Salz
- Wasser

Für die Füllung:

- 250 g TK-Spinat (Tipp: frischer Spinat würde noch besser schmecken, ist jedoch nicht immer verfügbar)
- 150 g Ricotta
- Salz

Zubereitung

1. Als erstes den Nudelteig zubereiten: Mehl, Salz und die Eier in einer Küchenmaschine verrühren. So viel Wasser dazugeben, dass ein festerer Teig entsteht.
2. Eine halbe Stunde in der Küche rasten lassen.
3. Den Spinat in einem Topf auftauen und ein wenig auskühlen lassen.
4. Spinat mit Ricotta verrühren, würzen und evtl. in einen Spritzsack geben.
5. Mit der Nudelmaschine portionsweise auswalken und auf ein Raviolibrett geben. (Man kann es auch mit einem Nudelwalker ausrollen und die Ravioli auf der Tischfläche zubereiten).
6. Einen Topf Salzwasser aufstellen.
7. Die Fülle in die Mitte der kleinen Vierecke spritzen, den Rand mit Wasser bepinseln und den zweiten Teig/die Decke darauf geben und leicht andrücken.
8. Mit einem Nudelwalker über das Brett walken, oder mit einem Teigrädler über die Tischfläche schneiden und die Ravioli lösen.
9. Die Ravioli partienweise 2 min köcheln lassen, mit einem Siebschöpfer herausnehmen und abschrecken.
10. Speck und Salbei anrösten, die Ravioli dazugeben und noch einmal erwärmen.
11. Anrichten und servieren!

Viel Freude beim Nachkochen!

