



Ravioli mit Spinat und Schafskäse

Rezept für selbstgemachte Ravioli-Teigtaschen



Mittel



4 Portionen



70 min.



Ravioli sind eine köstliche italienische Spezialität. Die gefüllte Pasta war ursprünglich dafür gedacht, übriggebliebenes Essen zu verwerten. Heutzutage kommen nur noch frische und gute Zutaten hinein. Für die leckeren Ravioli mit Spinat und Schafskäse brauchst du hochwertige Zutaten, ein bisschen Zeit und ein klein wenig Geschick. Aber das ist es wert, denn danach wirst du nie wieder Dosenravioli aufwärmen. Höchstens beim Camping. Viel Spaß beim Nachkochen!

Zutaten

circa 500 g
selbstgemachten
Nudelteig oder fertigen
Nudelteig aus dem
Supermarkt
300 g Blattspinat
200 g Ricotta aus
Schafsmilch
50 g Pecorino (oder
Parmesan*)
2 EL Butter
1 Dose ORO di Parma
Pastasauce Classico (425
ml)
Olivenöl „extra vergine“
zum Anbraten
Muskatnuss
Salz und Pfeffer aus der
Mühle
Mehl zum Ausrollen und
ein Teigrädchen zum
Ausstechen

*Bestimmte Käsesorten
(z.B. Parmesan) werden
aus tierischem Lab
hergestellt und sind daher
nicht für vegetarische
Gerichte geeignet.

Schritt 1: Die Vorbereitung

Wenn du dich für einen selbstgemachten Nudelteig entscheidest, plane die entsprechende Zubereitungszeit ein. Vor dem Verarbeiten sollte der Teig für deine Pasta außerdem Zimmertemperatur haben. Probier gerne unser Grundrezept für Nudelteig aus. Wasche den Spinat, lass ihn in einem heißen Topf zusammenfallen und anschließend für einige Minuten abkühlen. Das Wasser herausdrücken und den Spinat klein hacken. Den italienischen Pecorino-Käse kannst du auch schon einmal reiben.

Schritt 2: Die Füllung

Erhitze die Butter in einer Pfanne und dünste den Spinat kurz darin an. Für die richtige Würze gibst du anschließend Pfeffer, Salz und frisch geriebene Muskatnuss hinzu. Den Spinat in eine Schüssel umfüllen und den Ricotta darüber zerkrümeln. Jetzt musst du beides nur noch kräftig verrühren und fertig ist die Füllung!

Schritt 3: Die Ravioli

Um die Ravioli zuzubereiten, musst du zuerst deinen Nudelteig halbieren. Rolle jetzt nacheinander beide Hälften auf einer bemehlten Fläche so dünn wie möglich aus. Auf einer Teigplatte platzierst du im Abstand von circa 4 cm je 1 TL der Spinat-Käse-Füllung. Lege anschließend vorsichtig die zweite Teigplatte darüber. Nun kannst du die Ravioli mit einem Teigrädchen ausschneiden. Wichtig: Lass die Ravioli ein paar Minuten antrocknen. Bringe währenddessen in einem großen Topf circa 4 Liter Salzwasser zum Kochen. Vorsichtig die Ravioli portionsweise hineingeben und bei mittlerer Hitze 6-8 Minuten ziehen lassen.

Schritt 4: Das Finale

Nimm die Ravioli mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser und lass sie gut abtropfen. Auf einem Teller mit der Tomatensauce anrichten – und zum Schluss mit würzigem Pecorino bestreuen. Mhhh. Buon appetito!

Verwendete Produkte:

