

## Brennessel - Ravioli nach Meiner Art

Zutaten für: 4 Portionen

200	Gramm	Brennesselblaetter Gut gewaschen
200	Gramm	Junger Spinat; entstielt Und gruendlich gewaschen Salz Schwarzer Pfeffer
4	Essl.	Olivenoel
80	Gramm	Pinienkerne
30	Gramm	Korinthen; 30 Minuten in Warmem Wasser eingeweicht Und abgetropft
250	Gramm	Ricotta
1		Portion Ravioliteig
1		Verquirltes Eiweiss
40	Gramm	Butter
1		Zweiglein gezupfter Origano
50	Gramm	Sbrinz; gerieben

*REF*

---

-- erfasst von Rene Gagnaux

### Anleitung:

Pinienkerne kurz in etwas Olivenoel roesten, darauf achten, dass sie nicht verbrennen. Aus der Pfanne nehmen, im gleichen Oel die Spinatblaetter anduensten. Die Brennessel dann beifuegen. Alles kurz duensten.

Pinienkerne und Korinthen grob hacken. Sind die Blaetter zusammengefallen, Ricotta mit den Pinienkernen und Korinthen verruehren, zugeben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken (Falls zu dick, mit etwas Sahne verduennen).

Den Ravioliteig ein mm dick auswallen und Rondellen von ca. 8 cm Durchmesser ausstechen. Die Haelfte der Rondellen mit der Spinat-Brennessel-mischung belegen. Die Teigraender mit Eiweiss bestreichen und eine zweite Rondelle darauflegen. Die Raender gut andruecken. Auf ein bemehltes Kuechentuch legen, bis alle Ravioli gefuellt sind.

In koechelndem Salzwasser 6-8 Minuten ziehen lassen.

Die Origanoblaetter in der Butter kurz duensten. Die Ravioli aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und auf vorgewaermte Teller anrichten. Mit der Origanobutter uebergiessen und dem Sbrinz bestreuen.