

## Culingionis (Nudeltaschen mit Schafskäse)

Zutaten für: 1 Rezept

### *EIN REZEPT AUS DER TOSKANA*

---

		Salz und Pfeffer aus der Mühle
2	Essl.	Butter
		Muskatnuß, frisch gerieben
		Salz und Pfeffer aus der Mühle
		Sonstige Zutaten: (L)
500	Gramm	Vollreife Tomaten
200	Gramm	Mehl + Mehl zum Ausrollen
200	Gramm	Hartweizengrieß (L)
3		Eier
		Salz

### *FÜR DIE FÜLLUNG: (L)*

---

300	Gramm	Blattspinat (L)
200	Gramm	Frischer weicher Schafkäse oder 100 g reiferer Schafkäse + 100 g Frischkäse
2	Essl.	Olivenöl
50	Gramm	Pecorino, frisch gerieben (oder Parmesan)
		Für den Teig: (L)

### Anleitung:

Aus Mehl, Hartweizengrieß, Eiern und 1 Prise Salz einen glatten Nudelteig kneten (Bei Bedarf etwas Wasser unterkneten). Zur Kugel formen, mit einem feuchten Tuch bedecken und 30 Min. ruhen lassen.

Füllung: Blattspinat putzen und waschen. Tropfnaß in einen heißen Topf geben, zusammenfallen lassen. Etwas abkühlen lassen, fest auspressen und fein hacken. Mit Butter in einer Pfanne kurz andünsten, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß würzen. Frischen Schafkäse fein zerkrümeln (reiferen mit 100 g Frischkäse glattrühren), gründlich mit Spinat mischen. Abschmecken.

Tomaten kurz überbrühen, enthäuten und kleinhacken. Mit 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen bei milder Hitze einköcheln, salzen und pfeffern. Nudelteig halbieren, auf bemehlter Fläche so dünn wie möglich ausrollen. Auf eine der Teigplatten im Abstand von 4 cm je 1 TL Füllung setzen. Zweite Teigplatte vorsichtig darüber legen. Mit einem Teigrädchen Ravioli ausschneiden. Kurz antrocknen lassen. Inzwischen in einem großen Topf 4 l Salzwasser aufkochen Teigtäschchen portionsweise hineingeben, nach dem Aufwallen 7 Min. ziehen lassen. Herausheben, gut abtropfen lassen. Tomatensauce untermischen, mit 50 g geriebenem Käse bestreuen.

Tip: Ein ähnliches Rezept, Ravioli mit Ricottafüllung, wird in Latinum zubereitet.