

# Ravioli mit Spinat und Käse Gefüllt

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln, Käse, Küche

Zutaten für: 1 Rezept

## TEIG

---

300	Gramm	Mehl
3		Eier
2	Essl.	Oel; oder die Haelfte mehr Salz

## SPINATFUELLUNG

---

400	Gramm	Frischer Spinat Oder ersatzweise
75	Gramm	Tk-Blattspinat
125	Gramm	Ricottakaese; (italienischer Frischkaese)
30	Gramm	Pecorino- oder Parmesankaese Frisch gerieben
1		Knoblauchzehe
1	Essl.	Pinienkerne
1		Ei Salz Frisch gemahlener Pfeffer Mehl; zum Ausrollen
1	Essl.	Oel

## Anleitung:

Fuer den Teig Mehl, Eier, Oel und Salz mit dem Knethaken des Handruehrers zu einem glatten Nudelteig verkneten. Teig unter einer heiss ausgespuelten Schuessel 30 Min. ruhen lassen. Fuer die Spinatfuellung aufgetauten Spinat gut ausdruecken und grob hacken (eventuell einige Blaetter zum Garnieren beiseite legen). Zerbroeckelten Ricottakaese, Pecorino, fein gewuerfelten Knoblauch, grob gehackte und Leicht geroestete Pinienkerne und Eigelb mischen. Mit Salz und Pfeffer Wuerzen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsflaeche duenn ausrollen (oder durch eine Nudelmaschine geben). Auf einer Haelfte der ausgerollten Teigplatte mit dem Kuchenraedchen 9x9 cm grosse Quadrate markieren (nicht durchschneiden). Jeweils in der Mitte einen Teeloeffel Fuellung geben. Die Raender der Quadrate mit Eiweiss bestreichen. Nun die zweite Teighaelfte locker Darueberschlagen und den Teig rund um die Fuellung fest andruecken. Die Ravioli mit dem Kuchenraedchen eckig ausschneiden. Reichlich Salzwasser mit Einem Essloeffel Oel aufkochen und die Ravioli darin bei mittlerer Hitze 3 Min. garen. Abtropfen lassen und eventuell mit Spinatblaettern anrichten.

Dazu: Gebraeunte Butter. Pro Portion ca. 545 kcal.