

## Raviolifüllungen - Ravioli di Magro, R. Ripieni di Carne

Kategorien: Nudeln, Spinat, Käse, Fleisch, Italien

Zutaten für: 60 Stueck

### *RAVIOLI DI MAGRO (30 STUECK)*

---

1		Ravioliteig
150	Gramm	TK-Blattspinat
100	Gramm	Ricotta; ersatzweise Schafskaese
1		Knoblauchzehe
1	Essl.	Pinienkerne
1/2	Bund	Petersilie, glatt
50	Gramm	Parmesan; frisch gerieben
		Salz
		Pfeffer
		Muskat

### *R. RIPIENI DI CARNE (30 ST.)*

---

1		Ravioliteig
30	Gramm	Butter
1		Ei
50	Gramm	Parmesan; frisch gerieben
100	Gramm	Bratwurst, ungebrueht
150	Gramm	Haehnchenbrustfilets, Gebraten
1	Bund	Petersilie, glatt
		Salz
		Pfeffer
		Muskat

### *AUSSERDEM*

---

Butter  
Parmesan

### Anleitung:

Ravioliteig zubereiten, ausrollen und ausschneiden wie im Grundrezept beschrieben. Fuer die Fuellung von Ravioli di magro: Aufgetauten Spinat gut ausdruecken und grob hacken. Ricottakaese zerbroeckeln. Knoblauch zerdruecken. Pinienkerne und Petersilie fein hacken. Spinat, Ricotta und Parmesankaese, Pinienkerne und Petersilie mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat wuerzen. Fuellung und Teig zu Ravioli verarbeiten und kochen.

Fuer die Ravioli ripieni di carne: Weiches Fett mit Ei und Kaese verruehren. Bratwurstbraet aus der Huelle druecken. Haehnchenbrust und Petersilie fein hacken. Alle Zutaten miteinander mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Teig und Fuellung zu Ravioli verarbeiten und kochen.

Mit zerlassener Butter und frisch geriebenem Parmesan servieren.