

Ricotta - Ravioli - Klassische

Kategorien: Nudeln, Milchprodukte, Gemüse

Zutaten für: 4 Portionen

FÜLLUNG

50	Gramm	Getrocknete Steinpilze
2		Schalotten
1		Knoblauchzehe
2	Essl.	Olivenoel
250	Gramm	Spinat
250	Gramm	Ricotta
2	Essl.	Parmesan, frisch gerieben
1	klein.	Bund Blattpetersilie
2		Eier
30	Gramm	Panierbrot
		Salz, Pfeffer, Cayenne
		Steinpilz-oder Trueffeloel

FERTIGSTELLUNG

80	Gramm	Butter
1	klein.	Bund Blattpetersilie
2	Essl.	Parmesan, frisch gerieben
		Schwarzer Pfeffer, Meersalz
	Einige	Scheiben
		Parmaschinken oder
		Panchetta
60	Gramm	Parmesan am Stueck

Anleitung:

Ravioli-Grundteig: => extra Rezept

Steinpilze in wenig Wasser einweichen. Geschaelte und sehr fein geschnittene Schalotten- und Knoblauchwuerfel in Olivenoel ohne Farbe anschwitzen. Steinpilze ausdruecken und in die Pfanne geben. Den geputzten, gewaschenen und getrockneten Spinat auch in die Pfanne geben. Mit einem passendem Deckel fuer 30 Sekunden abdecken, bis der Spinat zusammengefallen ist. Diese Masse in eine Kuechenmaschine geben und mit der Intervall-Funktion die Masse zerkleinern. Ricotta, Parmesan, geschnittene Blattpetersilie, Eier und Panierbrot zufuegen und kurz in der Maschine vermischen. Die Fuellung mit Salz, Pfeffer und Cayenne kraeftig abschmecken. Man kann diese Masse mit wenigen Tropfen Trueffel- oder Steinpilzoel sehr veredeln.

Die Ravioli fuellen und 2 Minuten in Salzwasser kochen. Waehrenddessen die Haelfte der Butter in einer Pfanne oder flachem Topf schmelzen. Die Ravioli aus dem Wasser nehmen, nicht abtropfen lassen und zu der Butter geben. Zusaetzlich ca. 4 EL des Kochwassers mit zu den Ravioli geben. Die Ravioli staendig in der Pfanne schwenken. Die grob geschnittene Blattpetersilie darueber streuen. Die restliche Butter soll die Fluessigkeit zusammen mit dem Parmesan binden. Ravioli auf Teller verteilen. Nun mit wenig Meersalz und schwarzem Pfeffer bestreuen. Sehr duenn gehobelter Parmesan (geht am besten mit einem Trueffelhobel) und papierduenn geschnittener Parmaschinken dazulegen.