

Schwarzwälder Schinken - Ravioli

Kategorien: Teigwaren, Nudeln, Gefüllt, Ravioli

Zutaten für: 1 Rezept

150		Schwarzwälder Schinken (fein gehackt)
1		Frischer Spinat; (alternativ TK-Sp)
1	klein.	Zwiebel
100		Parmesan (fein gerieben) Salz, Pfeffer, Muskatnuß
1	Bund	Schnittlauch
350		Mehl
100		Butter
1		Öl
2		Eier
3		Eigelb

Anleitung:

Für die Füllung den Spinat blanchieren, kalt abschrecken, gut ausdrücken und fein hacken. Die feingehackte Zwiebel in extra Öl und Butter goldgelb andünsten. Den Spinat begeben und kurz anbraten. Abkühlen lassen. Mit zwei Eigelb, feingewürfeltem Schwarzwälder Schinken und 75g Parmesan gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für den Teig das Mehl mit den zwei Eiern vermischen, salzen und mit etwas Wasser kneten, bis eine feste Masse entsteht. Diesen Teig dann 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Dann dünn ausrollen und mit einem Eigelb einpinseln.

Die Füllung in einem Abstand von ca. 5 cm in kleinen Portionen auf der halben Teigfläche verteilen. Die andere Teighälfte darüberklappen und mit einer runden Form kleine Teigtaschen ausstechen. In Salzwasser ca. 5 Minuten kochen. Gut abtropfen lassen, mit dem restlichen Parmesan und zerlassener Butter verfeinern und mit gehacktem Schnittlauch garnieren.

Dazu paßt ein Gemüse aus gedünsteten Apfelstücken, verfeinert mit Meerrettich und Crème fraîche.