

# Spinat - Ravioli mit Salbeibutter

Kategorien: Nudeln, Gefüllt, Küche

Zutaten für: 1 Rezept

## *RAVIOLI - TEIG*

---

250	Gramm	Hartweizengrieß
2		Eier (Kl. M)
1-2	Essl.	Olivenöl
		Salz, Pfeffer
		Mehl zum Bearbeiten

## *FÜLLUNG*

---

500	Gramm	Spinat
150	Gramm	Ricotta
130	Gramm	Frisch geriebener Pecorino
2		Eigelb (Kl. M)
		Salz, Pfeffer
		Muskatnuß

## *SALBEIBUTTER*

---

40	Gramm	Pinienkerne
60	Gramm	Butter
1		Salbeizweig

### Anleitung:

1. Den Hartweizengrieß mit Eiern, 1-2 El kaltem Wasser, Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie einwickeln und 1 Stunde kalt stellen.
2. In der Zwischenzeit für die Füllung den Spinat putzen und waschen. Den tropfnassen Spinat in einen Topf mit wenig kochendem Wasser geben und 3-4 Minuten zugedeckt dünsten. Dann in ein Sieb schütten und mit Hilfe einer Schaumkelle gut ausdrücken. Spinat auf ein Schneidbrett geben und fein hacken. Den Ricotta in einem Küchentuch gut ausdrücken. Den Spinat mit dem Ricotta, Pecorino und 1 Eigelb in eine Schüssel geben und gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß abschmecken. Kalt stellen.
3. Den Nudelteig in vier gleich große Stücke schneiden. Die Teigstücke auf ca. 1 cm flach drücken. Jedes Teigstück nacheinander durch die glatte Walze der Nudelmaschine von Stufe 1-5 drehen. Teigplatten auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen.
4. Füllung in einen Spritzbeutel geben. Die Füllung in Abständen von 4-5 cm etwa walnußgroß (16mal) nebeneinander auf zwei Teigplatten spritzen. Das restliche Eigelb verquirlen und die nicht belegten Teigplatten damit einpinseln. Diese Teigplatten mit der Eigelbseite nach unten auf die mit der Füllung belegten Teigplatten deckungsgleich auflegen. Um die Füllung und am Rand den Teig andrücken. Mit einem runden Ravioliausstecher (8 cm Ø) 16 Ravioli ausstechen. Die Ravioli in leicht kochendem Salzwasser 4-5 Minuten garen, abgießen und abtropfen lassen.
5. Für die Salbeibutter die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Die Butter zerlassen, Salbeiblätter abzupfen und mit den Pinienkernen zu- geben. Kurz anbraten und die Ravioli zugeben. In der Salbeibutter schwenken und in tiefen Tellern anrichten. Sofort servieren.

## **Spinat - Ravioli mit Salzeibutter**

(Fortsetzung)

Nährwerte pro Person: Fett in g: 42, Kohlenhydrate in g: 37, kcal:  
637, kJ: 2668

Zubereitungszeit: 90 min