Selbst gemachte Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung an Käse-Sahnsesoße mit Rucola

Das brauchst du:

Für die Ravioli

150 g Hartweizengrieß
150 g Weizenmehl
3 Eier
1 Esslöffel Olivenöl
1 weiteres Ei als „Klebemasse“
für die Füllung

100g Ricotta
150 g Blattspinat (frisch oder TK-Ware)
2 Eier
Salz
Pfeffer
Muskat
50 g Parmesan

Für die Soße

1 Lauch
1 Becher Sahne
50 g Champignons
100 g Parmesan gerieben
50 ml Gemüsebrühe

So machst du´s richtig:

1.) Gib das Mehl, den Hartweizengrieß, die 3 Eier und das Olivenöl in eine Schüssel und verknete alles zu einem glatten Pasta-Teig.

2.) Rolle den Pastateig entweder mit einem Nudelholz dünn aus oder bearbeite den Teig wie im Video zu sehen mit einer Nudelmaschine.
3.) Forme aus den Teigplatten Ravioli.
4.) Gib für die Füllung den Spinat in einen Topf und schwitze ihn kurz an.
5.) Gib den Ricotta, den Parmesan, Salz, Pfeffer und Muskat dazu und schwitze kurz an.
6.) Nimm die Füllung vom Herd und rühre die Eier hinein.
7.) Nimm ein weiteres Ei und streiche damit die Unterseite der Ravioli ein.
8.) Gib nun auf die Ravioli-Unterteile je einen Teelöffel voll von der Fülle.
9.) Gib die Oberplatten der Ravioli auf die Unterplatten und drücke fest.
10.) Schneide für die Soße den Lauch und die Champignons klein.
11.) Schwitze den Lauch und die Champignons an.
12.) Gib die Gemüsebrühe dazu.
13.) Gib dann die Sahne und den Parmesan dazu.
14.) Koche die Ravioli etwa 3 Minuten in kochendem Salzwasser.
15.) Richte alles auf einem Teller an.