

## **Unser Rezept für Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung & Butter-Salbeisoße**

### **Zutaten:**

600 g Nudelteig

Nudelholz

Nudelmaschine

Aussteichform rund

400 g Ricotta

500 g Spinat

250 g Butter kalt in Würfeln

1/2 Bund Salbei fein geschnitten

Pflanzenöl

Wasser

Mehl

Salz & Pfeffer

Muskatnuss

### **Zubereitung:**

## Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig in kleine Kugeln formen und mit dem Nudelholz ausrollen. Beachte beim Ausrollen die Breite deiner Nudelmaschine oder schneide ggf. den Teig in Streifen, damit er anschließend auf der größten Stufe durch die Maschine gedreht werden kann. Diesen Vorgang bis zur kleinsten Stufe der Nudelmaschine wiederholen, bis ein langer, dünner Nudelteigstreifen entsteht. Aus diesem nun mit dem runden Ausstecher Teiglinge ausstechen.

Für die Füllung den Spinat mit etwas Pflanzenöl anbraten bis er schön zusammengeht. Den Spinat auskühlen lassen und anschließend mit dem kalten Ricotta vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen.

Nun die Ravioli fertig machen: Einen kleinen Teelöffel der Masse in der Mitte der Teiglinge platzieren (nicht zu viel Füllung nehmen!). Den Teigling am Rand mit kaltem Wasser benetzen, zusammenklappen und mit den Fingern die Füllung in der Mitte zurechtdrücken. Mit einer Gabel den Rand zusammendrücken. Diesen Schritt für alle Ravioli wiederholen.

Eine große Pfanne auf mittlerer Hitze mit etwas Butter & Salbei erhitzen. Parallel die Ravioli im Salzwasser so lange kochen, bis alle Nudeln ca. 45 Sekunden an der Wasseroberfläche schwimmen. Die Ravioli ohne abzutropfen direkt in die Pfanne mit der flüssigen Butter geben und die Hitze erhöhen. Mit ein paar kalten Butterwürfeln schwenken und sofort servieren.