

# Nudeln Rezepte

## Ravioli mit Spinat und Käse gefüllt

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln

---

### Teig

300 g	Mehl	-oder die Hälfte mehr
3	Eier	-Salz
2	Essl. Öl	

### Spinatfüllung

400 g	Frischer Spinat	1	Knoblauchzehe
	-oder ersatzweise --	1	Essl. Pinienkerne
75 g	Tk-Blattspinat	1	Ei
125 g	Ricottakäse		-Salz
	-(italienischer		-frisch gemahlener Pfeffer
	-Frischkäse)		Mehl
30 g	Pecorino- oder Parmesankäse		-zum Ausrollen
	-frisch gerieben	1	Essl. Öl

---

Für den Teig Mehl, Eier, Öl und Salz mit dem Knethaken des Handrührers zu einem glatten Nudelteig verkneten. Teig unter einer heiß ausgespülten Schüssel 30 Min. ruhen lassen. Für die Spinatfüllung aufgetauten Spinat gut ausdrücken und grob hacken (eventuell einige Blätter zum Garnieren beiseite legen). Zerbröckelten Ricottakäse, Pecorino, fein gewürfelten Knoblauch, grob gehackte und leicht geröstete Pinienkerne und Eigelb mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen (oder durch eine Nudelmaschine geben). Auf einer Hälfte der ausgerollten Teigplatte mit dem Kuchenrädchen 9x9 cm große Quadrate markieren (nicht durchschneiden). Jeweils in der Mitte einen Teelöffel Füllung geben. Die Ränder der Quadrate mit Eiweiß bestreichen. Nun die zweite Teighälfte locker darüber schlagen und den Teig rund um die Füllung fest andrücken. Die Ravioli mit dem Kuchenrädchen eckig ausschneiden. Reichlich Salzwasser mit einem Esslöffel Öl aufkochen und die Ravioli darin bei mittlerer Hitze 3 Min. garen. Abtropfen lassen und eventuell mit Spinatblättern anrichten. Dazu: Gebräunte Butter.