

Gefüllte Ricotta-Ravioli mit Butter und Parmesan

Zutaten für 4 Portionen:

Teig

400g

Ca. 100ml

1

Prise

1

Nudelmehl (Semola)

warmes Wasser

Ei

Meersalz

Eigelb zum Bepinseln

Zubereitung:

Den Teig gut kneten und mit Folie im Kühlschrank etwas ruhen lassen. Dann mit einer kleinen Nudelmaschine möglichst dünne Bahnen ausrollen und in Quadrate schneiden.

Zwei Ränder über Eck mit wenig Eigelb bepinseln, die Füllung mittig platzieren, umschlagen und aus dem Entstandenen Ravioli formen.



Füllung

200g

300g

2

1

2 Ei

50g

Prise

Prise

Ricotta

Spinat

Knoblauchzehen

weiße Zwiebel in Würfeln

Butter

Parmesan gerieben

Musaknuss

Meersalz

Zubereitung:

Die Zwiebeln mit der Butter in einer Pfanne bräunen, dann Spinat und Knoblauch zugeben und mit Deckel ziehen lassen. Allen restlichen Zutaten zu einer Masse mischen.

Die fertigen Nudeln in kochendem Salzwasser für 3-4min kochen und in etwas Butter schwenken. Dann mit etwas Parmesan bestreuen.

Und Genießen.