

Raviolo mit flüssigem Eigelb und Frischkäse auf Spinat

Zutaten für den Teig (für 3 Personen):

- 2 Eier
- 2 EL Olivenöl
- 200 g Mehl
- Salz
- getrockneter Thymian
- getrocknetes Basilikum
- etwas frische Petersilie

Eier, Olivenöl, Mehl und etwas Salz mischen und gut mit den Händen verkneten. Nach Geschmack getrockneten Thymian und Basilikum sowie fein gehackte Petersilie mit einarbeiten. Den Teig zugedeckt oder eingewickelt in Klarsichtfolie im Kühlschrank etwa 15 Minuten ruhen lassen.

Zutaten für die Füllung:

- 4 Zehen Knoblauch
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 150 g Frischkäse
- 100 ml Milch
- 3 Eier

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Knoblauchzehen halbieren, mit Olivenöl und Salz in Alufolie einwickeln und etwa 15 Minuten im Ofen weich werden lassen. Anschließend mit Frischkäse, Milch, Salz und Pfeffer cremig rühren. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und in den Kühlschrank stellen.

Den Teig mit einer Nudelmaschine zu einer langen Bahn ausrollen. Pro Portion jeweils zwei Kreise ausstechen. Eier trennen.

Auf die Hälfte der Teigkreise jeweils 1 Klecks Frischkäse-Creme spritzen, eine kleine Mulde in die Mitte drücken und jeweils 1 Eigelb hineinsetzen. Ravioli anschließend jeweils mit 1 Teigkreis abdecken und an den Seiten gut verschließen. Mit einer flachen Schöpfkelle vorsichtig in kochendes Salzwasser geben und circa 3 Minuten kochen.

Zutaten für Spinat und Tomaten:

- 150 g Babyspinat
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Schalotte
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 200 g Cocktailtomaten
- 2 EL Olivenöl
- 50 g Butter
- 10 g Pinienkerne
- 10 g Parmesan

Schalotte und Knoblauch schälen, klein schneiden und mit etwas Öl in einer Pfanne anschwitzen. Den gut gewaschenen und

abgetropften Babyspinat dazugeben und etwas zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Cocktailtomaten in einer Pfanne mit Olivenöl langsam warm werden lassen und mit etwas Zucker karamellisieren. Pinienkerne separat in einer Pfanne ohne Öl rösten und beiseitestellen. Butter ebenfalls separat in eine Pfanne geben und goldbraun werden lassen.

Zum Servieren jeweils 1 Raviolo auf etwas Spinat anrichten. Karamellierte Cocktailtomaten drumherum platzieren. Etwas gebräunte Butter darüber geben und mit Pinienkernen und gehobeltem Parmesan toppen.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 13.07.2022

Koch/Köchin: Dimitra Löffel

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen