

Tomaten-Ravioli mit Ziegenfrischkäse und Spinatsoße

Zutaten für den Teig (für 3 Personen):

- 200 g Mehl
- 50 g Hartweizengrieß
- 3 Eier
- Salz
- 2 EL Wasser
- 25 g Tomatenmark
- 2 EL Olivenöl

Mehl und Hartweizengrieß in einer Schüssel mischen. Die Eier trennen und das Eigelb auffangen. Eigelb in die Mitte der Mehlmischung geben. Salz, Wasser, Tomatenmark und Olivenöl hinzufügen und alles vermengen. Den Teig zu einer Kugel formen und in einem Gefrierbeutel zum Ruhen in den Kühlschrank legen.

Zutaten für die Füllung und Fertigstellung:

- 1 Schalotte
- 5 g Knoblauch
- 120 g braune Champignons
- 2 Stiele Petersilie
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 30 g Pinienkerne
- 100 g Ziegenfrischkäse
- 50 ml Sahne
- 1 Eigelb

Schalotten und Knoblauch abziehen und mit den Pilzen klein hacken. Die Petersilie waschen und ebenfalls klein hacken. Etwas für die Garnitur aufbewahren. Öl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch sowie Schalotten darin anbraten. Pilze dazugeben und 5 Minuten braten. Petersilie untermischen und mit Salz, Pfeffer und frischem Muskat abschmecken. Pinienkerne rösten und klein hacken. Die Hälfte für die Dekoration beiseitelegen. Den Rest mit Ziegenfrischkäse und Sahne zu den Pilzen geben und vermengen. Alles in einer Küchenmaschine zerkleinern und kurz kalt stellen.

Den Teig in eine Küchenmaschine mit Nudelaufsatz geben. Dünne Streifen herstellen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche auslegen. In Abständen von 4 Zentimetern je 1 EL Füllung platzieren, mit Eigelb bestreichen und einen Teigstreifen darüberlegen. Um die Füllung herum fest andrücken und mit einer Ravioli-Form ausstechen. 3 Minuten in Salzwasser garen.

Zutaten für die Soße:

- 5 Schalotten
- 10 g Knoblauch
- 90 g Pecorino
- 3 EL Olivenöl
- 300 ml Sahne
- 210 g Babyspinat
- Salz
- Pfeffer

Schalotten und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Öl glasig dünsten. Die Sahne dazugeben und

aufkochen lassen. Den Spinat hinzufügen und 30 Sekunden kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pecorino reiben und in die Soße geben. Etwas für die Garnitur aufbewahren.

Anrichten:

- 2 Stiele Salbei
- 2 Stiele Petersilie

Die Ravioli auf Teller verteilen und die Soße dazugeben. Mit Kräutern, geriebenem Pecorino und Pinienkernen garnieren.

Was kosten die Zutaten für die Ravioli?

Der Preis beträgt für 3 Personen 10,49 Euro. Mit 2,51 Euro ist der Babyspinat die teuerste Zutat.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 21.02.2022

Koch/Köchin: Katja Gericke

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