

Ravioli mit Blattspinat, Ricotta und Salbei

Zutaten für den Nudelteig (für 4 Personen):

- 1 Ei
- 5 Eigelb
- 0,5 TL kaltgepresstes Distelöl
- Salz
- 200 g Mehl

Ei, Eigelb, Öl und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen gut verrühren. Nach und nach Mehl dazusieben und mit den Händen so lange kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst und schön glatt, aber noch fest und zäh ist. Den Nudelteig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten kühlstellen.

Zutaten für die Füllung:

- 150 g Kartoffeln
- 50 g Butter
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 frische rote Chili-Schote
- Olivenöl
- 200 g Blattspinat
- 40 g Ricotta
- 40 g Parmesan
- (frisch gerieben) Muskat
- Salz
- Pfeffer

Kartoffeln schälen, grob würfeln und in Salzwasser weichkochen. Abgießen und etwas trocknen lassen, dann die Kartoffelstücke zurück in den Kochtopf geben. Ricotta und die Hälfte der Butter hinzufügen und alles gründlich zerstampfen. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Chili-Schote waschen, trocknen, halbieren, die Samen entfernen und fein hacken. In einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze in der restlichen Butter goldgelb anschwitzen.

Spinat putzen, waschen und trockenschleudern. Zu Knoblauch und Chili in die Pfanne geben und behutsam umrühren, bis der Spinat zusammengefallen und die Flüssigkeit komplett verkocht ist. Die Pfanne vom Herd nehmen, 10 Minuten abkühlen lassen.

Den Spinat fein hacken und mit der Kartoffel-Ricotta-Masse vermengen. Parmesan und etwas Muskatnuss reiben, gut mit der Masse vermischen und abschmecken.

Herstellen der Ravioli:

- 1 Eigelb
- Parmesan
- 1 Bio-Zitrone
- 50 g Butter

Eigelb mit etwas Wasser verrühren. Parmesan reiben. Zitrone abreiben und auspressen.

Den Nudelteig durch eine Nudelmaschine drehen. Wer keine Nudelmaschine hat, rollt den Nudelteig mit einem Nudelholz auf einer gut bemehlten Fläche 1 mm dünn und etwa 14 cm breit aus.

In gleichmäßigen Abständen je 1 gehäuften Teelöffel der Füllung auf eine Seite des Teigstreifens setzen. Teig rundherum mit Eigelb einpinseln und über die Füllung schlagen. Die Luft rund um die Füllung vorsichtig mit dem Zeigefinger herausdrücken. Mit Hilfe eines runden Ausstechers kleine Ravioli ausstechen. Die Ränder sorgfältig festdrücken.

Die Ravioli in mehreren Portionen in kochendem Salzwasser jeweils circa 2 Minuten garen. Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen, die gegarten Ravioli hineingeben, mit Parmesan, Zitronenabrieb und -saft würzen.

Anrichten:

- 50 g Butter
- 12 frische Salbei-Blätter
- 4 Scheiben Pata Negra Schinken
- Olivenöl
- Parmesan

Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen und den Salbei darin knusprig braten. Schinken in feine Streifen schneiden. Parmesan reiben.

Die Ravioli in vorgewärmten Tellern anrichten, mit Parmesan sowie Schinken-Streifen bestreuen. Etwas Olivenöl darüberträufeln und mit Salbeiblättern garnieren.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Sendetermin: 16.03.2023

Koch/Köchin: Dirk Luther

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