

SPINAT-RAVIOLI GEFÜLLT MIT ZIEGENFRISCHKÄSE

Zutaten für 4-5 Personen:
Zeitaufwand: ca. 2 h

Für den Teig

225 g Mehl
225 g Hartweizenmehl
2 große Eier
130 g passierten Spinat
1 EL Olivenöl
Salz

Für die Fülle

1/4 Stk. Zwiebel
2 kleine Kartoffel gekocht
100 g Ziegenfrischkäse
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Außerdem

100 g Butter
100 g Parmesan
Schnittlauch

1. Für den Nudelteig alle Zutaten in der Küchenmaschine oder per Hand zu einem geschmeidigen aber auch etwas festeren Teig kneten. Mit Frischhaltefolie zudecken und ca. 30 bis 60 Minuten bei Zimmertemperatur rasten lassen. Tipp: Wenn der Teig zu fest werden sollte einfach noch etwas Wasser dazugeben. Ich messe das Wasser dann immer Esslöffelweise zu meinem Teig, nicht dass er dann zu weich wird.
2. Für die Fülle die bereits gekochten Kartoffel schälen und mit der Kartoffelwiege, der Kartoffelpresse oder einfach einer Gabel zerdrücken. Die Kartoffelmasse in eine Schüssel geben.
3. Die Zwiebel sehr fein hacken und zu der Kartoffelmasse geben. Den Ziegenfrischkäse dazugeben, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Alles mit der Gabel gut vermischen bzw. den Ziegenfrischkäse leicht unter die Kartoffelmasse drücken.
4. Den Teig mit der Nudemaschine oder dem Nudelholz zu dünne ca. 10 cm breite Blätter ausrollen. Jeweils einen Klecks Fülle mit etwas Abstand in die Mitte der Teigblätter setzen (ca. 1/2 - 1 Teelöffel), den Teig zusammenklappen und mit den Fingerspitzen gut festdrücken. Mit einem Teigrad die Teigränder abschneiden und die Ravioli ausschneiden. Die Ravioli auf ein bemehltes Küchentuch geben damit sie nicht festkleben.

5. Wenn alle Ravioli auf dem Küchentuch liegen in einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und gut salzen. In einem kleineren Topf langsam Butter schmelzen bzw. braun werden lassen. Parmesan fein reiben und den Schnittlauch klein schneiden.
6. Die Ravioli im Salzwasser für ca. 3-4 Minuten kochen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und schnell auf die (am Besten) vorgewärmten Teller geben. Mit brauner Butter, Parmesan und Schnittlauch servieren.

friedarosa's Tipp:

Die kannst auch wunderbar eine größere Menge der Spinatravioli zubereiten und einen Teil einfrieren. Das perfekte Essen wenn es dann einmal schnell gehen soll oder du mal keine Lust zu kochen hast.

Falls dir etwas von der Fülle überbleibt kannst du diese sehr gut in den Kühlschrank stellen und am nächsten Tag auf einer guten Scheibe Schwarzbrot im Ofen überbacken. Eine Schüssel Salat dazu und du hast eine Art schnellen, leckeren „Holzhacker-Toast“ und somit ein tolles Essen :-)

Viel Spaß in deiner Pasta Werkstatt und Guten Appetit!

Deine friedarosa