



# Ravioli mit Spinat und Schafskäse

Rezept für selbstgemachte Ravioli-Teigtaschen

✖✖✖ Mittel

🍽 4 Portionen

⌚ 70 min.



Ravioli sind eine köstliche italienische Spezialität. Die gefüllte Pasta war ursprünglich dafür gedacht, übriggebliebenes Essen zu verwerten. Heutzutage kommen nur noch frische und gute Zutaten hinein. Für die leckeren Ravioli mit Spinat und Schafskäse brauchst du hochwertige Zutaten, ein bisschen Zeit und ein klein wenig Geschick. Aber das ist es wert, denn danach wirst du nie wieder Dosenravioli aufwärmen. Höchstens beim Camping. Viel Spaß beim Nachkochen!

## Zutaten

circa 500 g  
selbstgemachten  
Nudelteig oder fertigen  
Nudelteig aus dem  
Supermarkt  
300 g Blattspinat  
200 g Ricotta aus  
Schafsmilch  
50 g Pecorino (oder  
Parmesan\*)  
2 EL Butter  
1 Dose ORO di Parma  
Pastasauce Classico (425  
ml)  
Olivenöl „extra vergine“  
zum Anbraten  
Muskatnuss  
Salz und Pfeffer aus der  
Mühle  
Mehl zum Ausrollen und  
ein Teigrädchen zum  
Ausstechen  
-----

\*Bestimmte Käsesorten  
(z.B. Parmesan) werden  
aus tierischem Lab  
hergestellt und sind daher  
nicht für vegetarische  
Gerichte geeignet.

## Schritt 1: Die Vorbereitung

Zutaten: Nudelteig, Blattspinat, Pecorino

---

Wenn du dich für einen selbstgemachten Nudelteig entscheidest, plane die entsprechende Zubereitungszeit ein. Vor dem Verarbeiten sollte der Teig für deine Pasta außerdem Zimmertemperatur haben. Probier gerne unser Grundrezept für Nudelteig aus. Wasche den Spinat, lass ihn in einem heißen Topf zusammenfallen und anschließend für einige Minuten abkühlen. Das Wasser herausdrücken und den Spinat klein hacken. Den italienischen Pecorino-Käse kannst du auch schon einmal reiben.

## Schritt 2: Die Füllung

Zutaten: Butter, Blattspinat, Salz und Pfeffer, Muskatnuss,  
Ricotta

---

Erhitze die Butter in einer Pfanne und dünste den Spinat kurz darin an. Für die richtige Würze gibst du anschließend Pfeffer, Salz und frisch geriebene Muskatnuss hinzu. Den Spinat in eine Schüssel umfüllen und den Ricotta darüber zerkrümeln. Jetzt musst du beides nur noch kräftig verrühren und fertig ist die Füllung!

## Schritt 3: Die Ravioli

Zutaten: Nudelteig, Spinat-Käse-Füllung

---

Um die Ravioli zuzubereiten, musst du zuerst deinen Nudelteig halbieren. Rolle jetzt nacheinander beide Hälften auf einer bemehlten Fläche so dünn wie möglich aus. Auf einer Teigplatte platzierst du im Abstand von circa 4 cm je 1 TL der Spinat-Käse-Füllung. Lege anschließend vorsichtig die zweite Teigplatte darüber. Nun kannst du die Ravioli mit einem Teigrädchen ausschneiden. Wichtig: Lass die Ravioli ein paar Minuten antrocknen. Bringe währenddessen in einem großen Topf circa 4 Liter Salzwasser zum Kochen. Vorsichtig die Ravioli portionsweise hineingeben und bei mittlerer Hitze 6-8 Minuten ziehen lassen.

## Schritt 4: Das Finale

Zutaten: Ravioli, Tomatensauce, Pecorino

---

Nimm die Ravioli mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser und lass sie gut abtropfen. Auf einem Teller mit der Tomatensauce anrichten – und zum Schluss mit würzigem Pecorino bestreuen. Mhhh. Buon appetito!

**Verwendete Produkte:**



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:

[www.orodiparma.de/italienische-rezepte](http://www.orodiparma.de/italienische-rezepte)