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

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

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

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

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