

Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2018»

Tattas Spinat-Ravioli

Rezept von Karin Caminada
für 4 Personen

Spinat-Ravioli

Pastateig

- 200g Dinkelmehl
- 1 Prise Salz
- 2 Eier, aufgeschlagen
- 1 dl Wasser

Mehl und Salz in eine Teigschüssel geben. Eine Mulde bilden. Ei und Wasser in die Mulde geben und mit der Kelle das Mehl langsam unterziehen. Den Teig kneten bis er glatt und geschmeidig ist. Den Pastateig in der Teigschüssel mit einem feuchten Küchentuch benetzt mind. 30 Min. ruhen lassen.

Füllung

- 500g Spinat, waschen, rüsten
- 100g Speckwürfeli
- 1 kleine Lauchstange,
- 1 Bund Petersilie, gehackt
- 1 Bund Schnittlauch, geschnitten
- wenig Maggikraut, gehackt
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 20g Paniermehl
- 1 Ei
- 150g Käse, gerieben
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Streuwürze
- Paprika
- ca. 10g Butter, kalt, in Flocken geschnitten
- wenig Petersilie, gehackt

In einer Pfanne 2-3 Liter Wasser aufkochen, Spinatblätter zugeben und aufkochen lassen. Das Wasser abgiessen und den Spinat in einem Salatsieb abtropfen lassen. Den Spinat grob hacken.

Speckwürfeli in eine Pfanne geben und knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen und bereitstellen.

Jetzt Lauch, Zwiebel und Knoblauch ins ausgelassene Fett geben und glasig dämpfen. Spinat, Petersilie, Schnittlauch und Maggikraut zugeben und kurz dämpfen. Gemüse aus der Pfanne nehmen

und in eine Schüssel geben. Paniermehl, Ei und Käse zugeben und mischen. Mit Salz, Pfeffer, Streuwürze und Paprika würzen, mischen und abschmecken.

Formen

Den Pastateig auf einer bemehlten Ablage möglichst rechteckig dünn auswallen. Die Teigplatte mit dem Teigrädchen in Rechtecke von 4x8 cm schneiden. Auf eine Hälfte des Rechtecks 1 TL Füllung geben, die Ränder mit Wasser bestreichen, mit der andern Teighälfte bedecken, die Ränder gut andrücken.

Kurz vor dem Servieren den Backofen auf 75 Grad vorheizen, eine feuerfeste Platte mitwärmen.

In einer Pfanne 3 Liter Wasser aufkochen, 1TL Salz zugeben. Die Hitze reduzieren. Eine Portion Ravioli ins kochende Wasser geben und ziehen lassen, bis die Ravioli an die Wasseroberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser ziehen, abtropfen lassen und in eine Platte geben. Butterflocken darüber verteilen. Im Backofen bei 75 Grad warmhalten. Mit den restlichen Ravioli gleich verfahren.

Bündnerfleisch

- 120g Bündnerfleisch
- 30g Alpkäse, gehobelt

Anrichten

Bündnerfleisch auf Vorspeisetellern blumenartig anrichten. Ravioli darauf anrichten. Mit Alpkäse und Petersilie bestreuen.