

Raviolo mit Spinat-Ricotta-Füllung und Eigelb

Zutaten: (Vorspeise für 4 Personen)

Teig

- 3 Eier
- 300 g Weismehl
- oder alternativ: 300 g fixfertiger Pastateig

Füllung

- 250 g Ricotta
- 200 g frischer Spinat
- 30 g Parmesan
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- wenig Muskatnuss
- ganz wenig Knoblauch, gepresst
- 4 Eigelbe*

Servieren mit:

- ca. 50 g Butter (für braune Butter)
- frisch geriebener Parmesan, Sbrinz oder Berner Hobelkäse

*Das Eiweiss eingefrieren und später verwenden. Zum Beispiel für «Brutti ma Buoni». Zum Rezept: <https://www.srf.ch/audio/a-point/brutti-ma-buoni-freestyle?id=11934115>

Zubereitung:

Auf der Arbeitsfläche 300 g Mehl und 3 grosse Eier zu einem homogenen, geschmeidigen Teig verarbeiten und gut kneten.
30 Minuten gut zugedeckt oder in Klarsichtfolie eingepackt ruhen lassen.

Den Spinat waschen und kurz in einer Pfanne zusammenfallen lassen. Auskühlen lassen und das Wasser gut auspressen. Den Spinat ganz fein hacken.

Spinat, Ricotta, Parmesan in eine Schüssel geben und gut mischen. Mit Salz, Pfeffer, wenig Muskatnuss und ganz wenigem gepresstem Knoblauch (wirklich nur ein Hauch davon!) gut abschmecken.

Den Teig zu Bahnen von circa 12cm Breite dünn auswallen. Mit der Pastamaschine (so geht es einfacher!) oder mit dem Wallholz. Daraus 8 Quadrate von ca. 12cm Seitenlänge

schneiden. Etwas Hartweizendunst auf der Arbeitsfläche hilft, dass die Teigquadrate nicht kleben bleiben.

Die Füllung auf vier Quadrate verteilen und eine Mulde in die Füllung drücken. Vorsichtig die Eigelbe in die Mulden legen.

Den Rand der Teigquadrate mit etwas Eiweiss oder Wasser befeuchten und das Deckblatt drauflegen und die Ravioli gut verschliessen.

Die Ravioli in ausreichend Salzwasser 4 Minuten kochen. Das Eigelb muss noch flüssig sein. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und braune Butter darüber geben. Mit frisch geriebenem Extrahartkäse (siehe Zutaten) servieren.

PS: Aus allfälligen Teigresten ein «Portiönli» Tagilatelle machen.