Ricotta und Parmesan Ravioli



Informations

Personen : **5**
Zubereitung : **120 min**
Backzeit : **15 min.**

Zutaten

Für den Ravioli Teig

- 500g Mehl „00“ (sehr fein gemahlen)
- 5 Eier

Für die Füllung

- 500g Ricotta
- 100g Parmigiano Reggiano DOP gerieben
- 1 Ei
- 80g gekochtem Spinat
- Salz (10g)

Für die Soße

- 70 g butter
- 100 g Parmigiano Reggiano DOP gerieben

Zubereitungschritte

Rezept für circa. 75 Ravioli

1. Bringen Sie das Wasser in einem großen Topf zum Kochen.
2. In der Zwischenzeit schütten Sie das Mehl auf die Arbeitsfläche, machen Sie eine Vertiefung in die Mitte und schlagen Sie die Eier nacheinander hinein.
3. Alles gut durchkneten, bis ein glatter, gleichmäßiger Teig entsteht. Den Teig in eine Frischhaltefolie einwickeln und 20 Minuten ruhen lassen.
4. Waschen Sie den Spinat und entfernen Sie die Mittelrippe, sodass nur die Blätter übrigbleiben. Blanchieren Sie sie in einem Topf mit Salzwasser und lassen Sie sie nach dem Kochen gut abtropfen.
5. Hacken Sie den Spinat fein, geben Sie den Ricotta, ein Ei und den geriebenen Parmigiano Reggiano hinzu und verrühren Sie alles, bis eine homogene Masse entsteht. Geben Sie eine Prise Salz hinzu.
6. Um den Ravioli ihre Form zu geben, rollen Sie den Teig mit einem Nudelholz nicht zu dünn aus. Schneiden Sie mit einem Raviolirädchen oder einem Ausstecher kleine Quadrate von 5 cm aus. Achten Sie darauf, dass Ihre Arbeitsfläche und der Teig immer gut bemehlt sind, um ein Ankleben des Teigs zu verhindern.
7. Formen Sie aus der Füllung kleine Bällchen und legen Sie sie auf ein Teigquadrat. Legen Sie ein weiteres Teigquadrat darauf. Beachten Sie, dass Sie den Teig um die Bällchen herum gut versiegeln und die Luftblasen entfernen.
8. Ravioli in reichlich Salzwasser kochen und gut abtropfen lassen, ohne sie zu zerbrechen.
9. Richten Sie die Ravioli in einem tiefen Teller an, bevor Sie die geschmolzene Butter darüber gießen und den geriebenen Parmesan darüber streuen.