

Ricotta-Spinat-Ravioli in Tomatensoße

Materialkosten pro Person: 1,70€

für 4 Personen:

Zutaten:

Nudelteig:

- 500g Mehl
- 5 Eier
- 5EL Olivenöl
- 4EL Wasser

Füllung:

- Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 200g Babyspinat
- 150g Parmesan
- Salz
- Pfeffer
- 250g Hüttenkäse (körniger Frischkäse)
- 1 Eigelb
- Muskatnuss

Soße:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- 40g Tomatenmark
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- Currypulver
- italienische Kräuter

Rezept:

1. Für den Nudelteig das Mehl mit den Eiern und dem Öl ordentlich verkneten. Bei Bedarf etwas Wasser zufügen. Der Teig sollte sehr fest, aber geschmeidig sein. Den Teig in Folie wickeln und 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. **Wichtig: Niemals Salz in den Nudelteig geben, da sich das Fett im Eigelb und das Mehl zersetzen können.**
2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch grob schneiden und gemeinsam mit dem Spinat in der Pfanne anbraten, den Deckel aufsetzen, damit der Spinat zusammenfällt. Ab und zu den Spinat durchrühren. Das dauert etwa 3-4 Min. Sobald die Flüssigkeit verdunstet ist, kann man

den Spinat in einen Mixer umfüllen.

3. Den Hartkäse reiben. Spinat mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Mixer pürieren. Mit Hartkäse, Ricotta, Eigelb und Muskat verrühren. Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Teig etwas bemehlen und mithilfe einer Nudelwalze oder einem Nudelholz Nudelplatten walzen. Füllung mithilfe des Spritzbeutels oder eines Teelöffels ca. 2 cm groß auf die Nudelplatten spritzen. Die Ränder und Zwischenräume mit Wasser bepinseln. Eine weitere Nudelplatte auflegen und die Ränder mit Hilfe einer Gabel flach drücken. Mit einem Ravioli-Roller oder einem Messer auseinander schneiden. Ravioli auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz ruhen lassen.
5. Zwiebel und Knoblauchzehe fein würfeln und 2 Min. im Olivenöl glasig dünsten. Tomatenmark und Tomaten aus der Dose zufügen. Salz und Pfeffer zufügen und aufkochen. Hitze reduzieren und Soße ca. 15-20 Min. köcheln lassen. Zum Schluss mit den restlichen Gewürzen abschmecken.
6. 4 Liter Wasser zum Kochen bringen und gut salzen. Ravioli hinein geben und bissfest kochen, sobald sie gar sind, schwimmen sie an der Oberfläche. Aus dem Wasser nehmen und in die Soße legen, so kleben sie nicht zusammen. Mit Parmesan bestreut servieren.

Dazu passt gut einer bunter Salat aus grünem Salat, Paprika und Karotte mit einem Dressing nach Wahl und je nach Geschmack einer Körnermischung.
Alternativ können die Ravioli auch in brauner Butter geschwenkt werden.

Fazit:

Schmeckt sehr lecker. Mit einem Nudelholz bekommt man den Teig nicht ganz so dünn, eine Nudelmaschine ist sicherlich besser geeignet. Alle Dinge lassen sich gut mit Kindern gemeinsam zubereiten, besonderen Spaß hatten sie bei uns beim Befüllen der Ravioli und dem "Zusammenkleben".