

Ravioli mit Blattspinat & Ricotta

Ein Rezept von Sabrina Winter (sabinakocht)

im Auftrag für Gmundner Keramik



Zutaten:

Für den Teig

- 250-280 g Mehl
- 2 Eier
- 1 EL Öl
- Salz
- Mehl für die Arbeitsfläche

für das Gemüse

- 3-4 Blätter Mangold
- 3 große Tomaten
- Knoblauch
- Salz
- Kräuter

für die Fülle

- 180 g frischer Spinat
- 2 Eigelbe
- 300 g Ricotta
- 70 g frisch geriebener Parmesan



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER.AT

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L



Zubereitung:

1. Alle Zutaten für den Teig kräftig vermisch, sodass ein glatter, geschmeidiger Teig entsteht. Wenn die Masse zu trocken ist, noch etwas Wasser hinzugeben.
2. Den Teig in Folie luftdicht einwickeln und für 1-2 Stunden am besten über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Für die Fülle, die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen.
4. Den Blattspinat hinzugeben und einige Minuten anbraten bis er gar ist. Anschließend den Spinat abtropfen lassen und mit Salz & Pfeffer würzen.
5. Den Spinat, die Eigelbe, den Ricotta und den Parmesan gut vermengen.
6. Den Teig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen und mit einem Teigrad machlicht kleine Ecken ausschneiden. Darauf achten, dass die Arbeitsfläche gut bemehlt ist!
7. Die Ravioli nun am Rand mit Wasser einstreichen und einen kleinen Löffel Fülle in die Mitte geben. Das zweite Teigblatt darauf setzen und gut am Rand mit einer Gabel andrücken.
8. Anschließend die Ravioli im Salzwasser für ca. 6-8 Minuten kochen. Die Ravioli schwimmen an der Wasseroberfläche, sobald sie fertig sind.
9. Für die Beilage etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und den klein geschnittenen Mangold einen geben.
10. Die geschnittenen Tomaten dazulegen und mit Knoblauch, Salz & Kräutern abschmecken.



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER.AT

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

