

Ravioloni mit Spinat und Ei

Zutaten für 4 Stück

Spinatfüllung

250	g	Blattspinat, TK	Auftauen, ausdrücken, grob hacken.
150	g	Ricotta	
3	EL	Parmesan, gerieben	
1	EL	Olivenöl	
1		Knoblauchzehe	Auspressen.
¼	TL	Salz	Alle Zutaten gut vermischen.
		Pfeffer a.d.M.	Spinatfüllung abschmecken.

Ravioloni herstellen

2	Rollen	Pasta Teig	Ein Pasta Teig (16x56cm) ausrollen und in vier gleiche Rechtecke (16x14cm) schneiden. In der Mitte jedes Rechtecks ein Türmchen von ca. 8 cm Ø mit ¼ der Spinatmischung formen. Mit einem Löffel eine Vertiefung in die Füllung drücken.
4		Eigelbe	Je ein Eigelb in die Vertiefung geben.
1		Eiweiss	Verklopfen, Teigländer damit bestreichen. Zweite Teigrolle ebenfalls in vier Rechtecke schneiden und die Ravioloni verschliessen. Dabei möglichst viel Luft aus den Ravioloni herausdrücken. Ränder fest andrücken. Mit einem 11 cm Ausstecher ausstechen. Ravioloni auf ein bemehltes Tuch legen. Ravioloni in knapp siedendem Salzwasser ca. 7-8 Minuten ziehen lassen.

Servieren

100	g	Bratspeck	Halbieren und knusprig anbraten.
1		Zwiebel	In Streifen schneiden, kurz andünsten. Ravioloni auf einen vorgewärmten Teller legen und mit Bratspeck und den Zwiebeln garnieren.

Hinweis

Als Vorspeise für vier Personen oder als Hauptmahlzeit für zwei Personen geeignet.

