



Ravioli mit Spinatfüllung und Salbeibutter und einer Ueberraschung

Zutaten für 4-5 Personen

Für die Ravioli:

300 g Pastamehl

4 Eier

4 Esslöffel Milch

Salz, aus der Mühle

Mehl, Eier und Salz zu einem Teig kneten und kalt stellen.



Den Nudelteig ausrollen und mit einer Tasse runde Kreise ausstechen.

Für die Füllung:

400 g frischer Spinat

4-5 Eigelb

50 g Butter

100 g Parmesan

250 g Mascarpone

5 Salbeiblätter

1 Muskatnuss, zum Reiben

Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wer möchte, geröstete Pinienkerne als Dekoration

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Spinat kurz in dem Wasser blanchieren. Spinat mit kaltem Wasser abgießen und fein hacken.



Parmesan reiben. Am Schnellsten geht das Reiben im Thermomix. 10 Sek./Stufe 10. Natürlich kann auch bereits geriebener Parmesan kaufen.

In einer Schüssel Spinat mit Mascarpone, 80 g Parmesan und 1 TL Muskat vermengen und in einen Spritzbeutel füllen. Alle Zutaten für die Füllung können in den Thermomix gegeben werden. Während 6 Sek. / Stufe 8 vermengen. Auch hier, kann die Füllung von Hand oder in einem Cutter gut vermischen werden. Die Konsistenz sollte fast breiartig sein. Danach die Füllung in den Spritzsack geben.

Den Teig ca. 1 mm dünn ausrollen.



Je nach Personen, pro Person ein grösserer Ravioli mit dem Eigelb zubereiten. Den restlichen Teig kleiner Kreise ausstechen und mit der Spinatfüllung bespritzen.

Die Füllung ringförmig auf die Teigkreise aufspritzen. Ein Eigelb vorsichtig hinein gleiten lassen und den Teigkreis rund um die Füllung mit Wasser befeuchten, den zweiten Teigkreis auflegen und mithilfe einer Gabel leicht andrücken.



Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Zuerst die Ravioli ohne das Eigelb kochen. Zum Schluss die 4-5 Ravioli mit dem Ei in der Mitte al dente kochen. Ca. 3-4 Minuten, damit das Eigelb weich bleibt. Wenn die Ravioli oben ab schwimmen, ist es ein Zeichen, dass sie gar sind.



Butter in einer Pfanne aufschäumen und den Salbei dazugeben.

Anrichten. Zuerst die kleineren Ravioli auf den Teller geben. Zum Schluss der grössere Ravioli mit Ei darüber legen. Ravioli mit der Salbeibutter, übrigem Parmesan und etwas schwarzem Pfeffer garnieren.

Wer möchte, kann in einer Bratpfanne ohne Fettzugabe Pinienkerne anrösten und zum Dekorieren über die die Ravioli streuen.