

Ravioli (2 Personen)



Zutaten

Zutaten für den Teig:

200 g Mehl Typ 405
2 Eier
40 ml Olivenöl
1 Schuss Wasser nach Bedarf
2 gute Prisen Salz

1 Ei zum Bestreichen

Zutaten und Gewürze für die Soße:

400 ml Tomatensoße
200 ml Schlagsahne
1 Schuss Olivenöl
1 EL Tomatenmark
1 TL Basilikum
1 Prise Oregano
1 Schuss Tobasco
Salz

Zutaten für die Füllung:

200 g Spinat oder Grünkohl
125 g Ricotta
50 g geriebener Parmesankäse
20 g Kaffeesahne
2 gute Prisen Salz
2 EL Bärlauch-Pesto

Zubereitung

Die Füllung mit allen Zutaten vermischen und bereitstellen.

Alle Zutaten für die Soße miteinander vermischen, kurz aufkochen und dann nur noch bei kleiner Flamme warm halten.

Den Teig mit allen angegebenen Zutaten herstellen. Sollte der Teig zu fest sein, kann etwas Wasser beigegeben werden.

Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen. Den Teig einmal teilen und die Hälften sehr dünn mit dem Nudelholz ausrollen. Ein Eswürfelspender bereitstellen und etwas bemehlen. Die eine Teighälfte darüber legen und den Teig in die Kuhlen eindrücken, nicht zu fest. Mit einem Teelöffel in die Kuhlen kleine Mengen der bereits bereitgestellten Füllung geben. Die Ränder mit verquirltem Ei bestreichen, die andere Teighälfte auflegen und an den Rändern leicht andrücken. Den Eswürfelspender auf eine bemehlte Fläche stürzen und mit einem Teig-Rad gleichmäßig ausschneiden. Nochmals leicht an den Rändern mit den Fingern den Teig zusammen drücken. Die Ravioli in kochendes Salzwasser geben und bei ca. 4-5 Minuten leicht köcheln lassen, bis sie nach oben schwimmen.