



Ravioli

Zutaten für 4-6 Portionen

Zutaten Pastateig – Traditionelle Variante

Weissmehl	400 g
Eier	4 Stk.
Olivenöl	4 EL
Salz	1 TL

Spinat-Ricotta-Füllung

Frischer Blattspinat	500 g
Ricotta	250 g
Parmesan (gerieben)	50 g
Knoblauchzehe	1 Stk.
Olivenöl	1 EL

Salz, Pfeffer und Muskat nach Geschmack



Menge:	4-6 Portionen
Vorbereitungszeit:	60 min
Zubereitungszeit:	20 min
Kochzeit:	3 min

Herstellung des Pastateig – Traditionelle Variante

Der Vorgang ist für alle Teigvarianten identisch – Das Pulver wird mit dem Mehl vermengt.

1. Gib das Mehl auf eine saubere Arbeitsfläche und forme eine Mulde in die Mitte. Jetzt gibst Du die vier Eier sowie das Olivenöl in die Mulde. Verstreue das Salz ringsum in das Mehl.
2. Nun verquirlst Du mit einer Gabel die Eier und nimmst immer etwas Mehl vom Rand weg. Sobald die Masse anfängt, dicker zu werden, legst Du die Gabel zur Seite und fängst an, alles vorsichtig mit den Händen zu verkneten. Unbedingt das Ganze Mehl verarbeiten. Der Teig sollte glatt und leicht ledrig sein. Sollte der Teig zu trocken und bröselig sein, kannst Du ein klein wenig Wasser dazugeben.

Selbstverständlich kannst Du für den Knetvorgang auch eine Küchenmaschine verwenden. Hierfür einfach alle Zutaten in die Knetschüssel mit dem Knethaken geben und ca. 5 Min kneten lassen.

3. Der Teig wird nun in Frischhaltefolie gepackt und für 1h kaltgestellt. Währenddessen kannst Du bereits mit der Füllung fortfahren.

Zubereitung der Spinat-Ricotta-Füllung

4. Etwas Wasser in eine hohe Pfanne geben, leicht salzen und aufkochen lassen.

Blattspinat gründlich mit kaltem Wasser waschen. Wenn das Wasser kocht, kannst Du nun den gewaschenen Blattspinat zugeben und einköcheln lassen. Sobald der Spinat in sich zusammengefallen ist, kannst Du ihn absieben und gut auspressen, damit möglichst wenig Wasser in der Füllung enthalten ist.

Nun gibst Du den Knoblauch zusammen mit einem Esslöffel Olivenöl in eine saubere Pfanne, dünstest ihn kurz an und gibst dann den ausgepressten Spinat hinzu. Jetzt das Ganze noch mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen, von der Hitze nehmen und ca. 30 Min. auskühlen lassen.

5. Wenn Du dir das Kochen des Spinates ersparen möchtest, kannst Du tiefgekühlten Blattspinat verwenden. In dem Fall kommt der Knoblauch einfach frisch dazu und wird nicht angedünstet.

Ist der Spinat abgekühlt, kannst Du ihn nun sehr klein hacken und mit dem Ricotta zusammen in einer Schüssel vermengen. Nun wird noch der Parmesan untergemengt und abschliessend noch mal alles mit den Gewürzen abgeschmeckt.

Bevor Du die Füllung in einen Dressiersack füllst, unbedingt testen, ob Du auch wirklich kräftig genug gewürzt hast und natürlich auch, um Dich schon mal auf das köstliche Endprodukt einzustellen.

6. Den gefüllten Dressiersack nun noch mal ca. 30 Min. kaltstellen. In dieser Zeit kannst Du nun den Nudelteig ausrollen und die Form vorbereiten lassen. Dadurch bekommt die Ganache eine leichte Haut und lässt sich somit leichter verschliessen.

Abschliessend gibst Du nochmals temperierte Couverture in einen Dressiersack und gibst einen grosszügigen Klecks auf jede Praline, um sie somit zu verschliessen.

7. Die Form wieder kurz klopfen und etwas schaukeln und dann die überschüssige Couverture wieder mit einem Metallschaber abstreichen.

Gib die Form für weitere 15 - 20 Min. in den Kühlschrank. Jetzt kannst Du die Pralinen aus der Form holen. Dafür die Form einfach an den gegenüberliegenden Ecken hin und her wippen und dann mit einem Mal stürzen. Die Pralinen sollten von selbst herausfallen.

Ravioli fertigstellen: Ausrollen und befüllen!

8. Den fertigen Teig kannst Du nun aus dem Kühlschrank nehmen, halbieren und eine Hälfte wieder zurück in den Kühlschrank geben.

Bestaube deine Arbeitsfläche nun mit etwas Mehl und rolle den Teig der Länge nach aus. Achte hierbei darauf, dass Du ihn dabei nicht breiter ausrollst als die Pastamaschine.

9. Stelle die Dicke der Pastamaschine nun auf Stufe „0“ und lass den Teig nun einmal durchlaufen. Stelle nun die Dicke auf Stufe „1“ und lasse den Teig wieder durchlaufen. Wiederhole diesen Prozess nun, bis Du bei Stufe „7“ angelangt bist.

Der Teig sollte eine schöne, dünne und lange Teigbahn ergeben. Nun bemehlst Du Deine Ravioliform ein bisschen, legst den Anfang der Teigbahn darüber und drückst diese in die Mulden. Fülle diese Mulden nun mit der abgekühlten Spinat-Ricotta-Füllung.

10. Schnapp Dir nun einen Pinsel und bestreiche die Ränder sowie Zwischenräume mit etwas Wasser. Jetzt klappst Du den überstehenden Teil der Teigbahn darüber, drückst ihn etwas an und schneidest die überstehenden Reste ab. Abschliessend mit einem kleinen Wallholz darüberrollen, den überschüssigen Teig wegnehmen, die Ravioli aus der Form lösen und auf die bemehlte Arbeitsfläche legen.

Bringe nun in einer grossen Pfanne Salzwasser zum kochen und gebe deine frisch zubereiteten Ravioli hinein. In einer separaten Pfanne kannst du etwas Butter schmelzen und etwas frischen Salbei dazugeben.

Die Ravioli sind fertig, sobald diese an der Oberfläche schwimmen, das dauert ca. 1 Min. Jetzt kannst Du die Ravioli absieben und in die Pfanne mit der geschmolzenen Butter und dem Salbei geben. Kurz in der Pfanne schwenken und ab gehts zum Anrichten! Noch etwas frischen Parmesan darüber hobeln und fertig! Zeit zum geniessen!

Lagerung & Haltbarkeit:

Die fertigen Nudeln kannst Du entweder auf einem Pastaständer trocknen lassen oder sie mit Mehl bestäuben und zu kleinen Nestern zusammendrehen und diese als Solche trocknen lassen. Diese haben eine Haltbarkeit von mehreren Monaten!



Ravioli

Pastateig – Verschiedene Farben und Geschmäcker

Tomate

Weissmehl	365 g
Tomatenpulver	35 g
Eier	4 Stk.
Olivenöl	4 EL
Salz	1 TL

Bärlauch

Weissmehl	370 g
Bärlauchpulver	30 g
Eier	4 Stk.
Olivenöl	4 EL
Salz	1 TL

Steinpilz

Weissmehl	370 g
Steinpilzpulver	30 g
Eier	4 Stk.
Olivenöl	4 EL
Salz	1 TL

Rote Bete

Weissmehl	380 g
Rote Bete Pulver	20 g
Eier	4 Stk.
Olivenöl	4 EL
Salz	1 TL

Spinat

Weissmehl	365 g
Spinatpulver	35 g
Eier	4 Stk.
Olivenöl	4 EL
Salz	1 TL

Sepia

Weissmehl	380 g
Sepiatinte	12 g
Eier	4 Stk.
Olivenöl	4 EL
Salz	1 TL

Zutaten Pastateig

Traditionelle Variante

Weissmehl	400 g
Eier	4 Stk.
Olivenöl	4 EL
Salz	1 TL

Spinat-Ricotta-Füllung

Frischer Blattspinat	500 g
Ricotta	250 g
Parmesan (gerieben)	50 g
Knoblauchzehe	1 Stk.
Olivenöl	1 EL

Salz, Pfeffer und Muskat nach Geschmack