

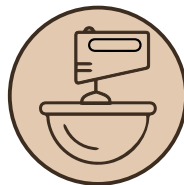


Ravioli: Spinat-Ricotta-Füllung

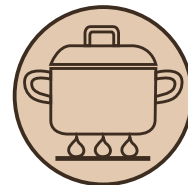
Heute entführen wir Dich in ein kleines italienisches Dorf mit traditionellen italienischen Häusern, dem Geschrei der Händler in den kleinen Gassen sowie den atemberaubenden Geruch frisch hergestellter Pasta. Hol Dir gemeinsam mit uns dieses tolle italienische Flair zu Dir nach Hause in Deine Küche und bereite diese köstlichen Ravioli zu. Ravioli gibt es in allen Formen, Größen sowie Geschmacksrichtungen. Am bekanntesten sind natürlich die klassischen, eckigen Ravioli mit den gezackten Rändern und der runden Füllung in der Mitte. Wir machen heute genau diese klassischen Ravioli mit einer köstlichen Spinat-Ricotta-Füllung. Bei der Herstellung der Ravioli gibt es gar nicht viel zu beachten. Sie sind recht unkompliziert und einfach in der Herstellung lediglich etwas zeitaufwendig, aber für hausgemachte Pasta lohnt sich jeder Aufwand oder?



Vorbereitungszeit
1 h.



Zubereitungszeit
20 Min.



Kochzeit
3 Min.

Pastateig - Traditionelle Variante

Zutaten:

400	g	Weissmehl
4	Stk.	Eier
20	ml	Olivenöl
1	Tl.	Salz



So gehts: Die Herstellung

Der Vorgang ist für alle Teigvarianten identisch

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.

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 alles 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.

Der Teig wird nun in Frischhaltefolie gepackt und für 1h kaltgestellt.

Währenddessen kannst Du bereits mit der Füllung fortfahren.

Pastateig - Verschiedene Farbem und Geschmäcker

Tomate:

365	g	Weissmehl
35	g	Tomatenpulver
4	Stk.	Eier
4	El	Olivenöl
1	Tl.	Salz

Bärlauch:

370	g	Weissmehl
30	g	Bärlauchpulver
4	Stk.	Eier
4	El	Olivenöl
1	Tl.	Salz

Steinpilz:

370	g	Weissmehl
30	g	Steinpilzpulver
4	Stk.	Eier
4	El	Olivenöl
1	Tl.	Salz

Rote Bete:

380	g	Weissmehl
20	g	Rote Bete Pulver
4	Stk.	Eier
4	El	Olivenöl
1	Tl.	Salz

Spinat:

365	g	Weissmehl
35	g	Spinatpulver
4	Stk.	Eier
4	El	Olivenöl
1	Tl.	Salz

Sepiatinte:

380	g	Weissmehl
12	g	Sepiatinte
4	Stk.	Eier
4	El	Olivenöl
1	Tl.	Salz

Spinat-Ricotta Füllung

Zutaten:

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

Salz, Pfeffer, Muskat nach Geschmack



So gehts: Die Zubereitung

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

Wenn das Wasser kocht, kannst Du nun den gewaschenen Blattspinat zugeben und einköcheln lassen.

Sobald der Spinat in sich zusammengefallen ist, kannst Du das ihn abseien 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.

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.

Den gefüllten Dressiersack nun noch mal kurz kaltstellen, bis der Nudelteig fertig ausgerollt ist.

Ravioli fertigstellen! Ausrollen und befüllen

Zutaten:

Etwas Mehl

Ausgekühlter Pastateig

Ausgekühlte Füllung

Etwas Wasser

Etwas Butter

Frischer Salbei



So gehts: Die Zubereitung

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 dabeinicht breiter ausrollst als die Pastamaschine.

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.

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 hinzu.

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 abseien 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!

Überschüssiger Teig: Was kannst Du tun?

Den restlichen Teig kannst Du wieder zusammenkneten und entweder wieder in den Kühlschrank geben oder die Ausrollprozedur wiederholen und nochmals eine Ravioliplatte herstellen oder aber den Nudelaufsatz auf die Pastamaschine geben und den Teig mehrmals durchlaufen lassen. Die fertigen Nudeln kannst Du entweder auf einem Pastaständer trocknen lassen oder sie mit etwas Mehl bestäuben und zu kleinen Nestern zusammendrehen und diese als Solche trocknen lassen.



Hier gehts zum Video!

Falls Du das Rezept ausgedruckt hast und nicht am selben Tag daz kommst, es auszuprobieren, haben wir Dir hier nochmal den Link aufs Video verwiesen. Einfach den QR-Code abscannen und los gehts! Ausserdem siehst Du am Ende des Blogs, was Du alles benötigst. Selbstverständlich haben wir ein grossteil des Equipments in unserem Sortiment! Schau doch einfach mal vorbei!

Ausserdem würden wir uns sehr darüber freuen, wenn Du uns ein Like sowie einen Kommentar dalässt. Vielen Dank!



SCAN MICH