

Spinat Ricotta Ravioli

Zutaten:

1 x Schmid's No 1 Frischer Nudelteig 500 g
250g frischer Spinat
250g Ricotta
100g geriebener Parmesan
50g gehackte Pinienkerne
2 Eier
Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Frischen Spinat ca. 5 Minuten in kochendem Wasser blanchieren, abgießen und kleinhacken. Spinat, Ricotta, Parmesan, Pinienkerne, 2 Eigelb und etwas Salz und Pfeffer zu einer homogenen Masse mischen. Schmid's No 1 frischer Nudelteig ausrollen und einmal längs in der Mitte durchschneiden. Die Füllung mit einem Löffel portionieren und die Ränder mit dem Eiweiß einstreichen. Dann die andere Hälfte des Nudelteigs darüberlegen und um die Füllung herum vorsichtig andrücken. Anschließend mit einem Ravioliausstecher Herzravioli austechen. Die Ravioli ca. 5 Minuten kochen und so servieren, wie es deine Partnerin oder dein Partner am liebsten mag. Wir haben uns für Tomatensoße entschieden, du kannst sie aber zum Beispiel auch in Salzeibutter anbraten.