

Homemade Ravioli

28.06.2015 13:21

Zutaten

[h4]Für den Ravioliteig:[/h4]
300 g helles glutenfreies Mehl
(Empfehlung von Johanna
„Mehl-Farine“ von Schär)

1 TL Salz

1 TL Flohsamen

3 Eier

1 EL Olivenöl

[h4]Für die Füllung benötigst du
folgende Zutaten:[/h4]
1 Handvoll TK-Spinat (wenn du
frischen bekommst, natürlich umso
besser)

2 Zehen Knoblauch (oder mehr)

250 g Ricotta

1-2 Hand voll gerieben Parmesan

frische italienische Kräuter (z.B.
Oregano, Thymian etc.)

Ein paar Chiliflocken (je nachdem wie
scharf man es gerne hat)

Salz, Pfeffer

[h4]Zudem benötigst du...[/h4]
Butter, Olivenöl

einge Salbeiblätter

Parmesan

Zubereitung

1. Spinat zum Auftauen heraus stellen. Mehl mit Salz und Flohsamen in einer Schüssel mischen. Mit den Eiern und dem Öl zu einem festen Teig verkneten. Bei Bedarf 2-3 EL kaltes Wasser unterkneten. Den Teig etwa 20 Minuten in Frischhaltefolie eingewickelt kalt stellen.
2. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Dafür den aufgetauten Spinat zerhacken. Knoblauch schälen und fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen Spinat mit wenig Knoblauch dünsten. Das Ganze auskühlen lassen und mit der Hand ausdrücken (Füllung sollte nicht zu flüssig sein!). Parmesan reiben. Kräuter waschen, trockenschütteln und Blätter klein hacken. Nun den Spinat mit Ricotta mischen, kleingeschnittene Kräuter sowie Parmesan hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken. Zwischenzeitlich zur Seite geben.
3. Nudelteig mit ausreichend Mehl so dünn wie möglich ausrollen. Johanna und ich haben eine Nudelmaschine zur Hilfe genommen. Geht aber auch ganz einfach mit einem Nudelwalker. Leicht gesalzenes Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Raviolis mit einem Ausstecker ausstechen (wenn nicht vorhanden, dann etwa 10 cm große Quadrate ausschneiden). Jeweils 1 TL der Füllung auf eine Hälfte der Teigstücke setzen, den Teigrand mit etwas Wasser bestreichen und die andere Teighälfte darüber klappen. Rand mit einer Gabel zusammendrücken.
4. Fertige Ravioli im wallenden Wasser einmal kurz aufkochen lassen, Hitze reduzieren. Ravioli noch etwa 8 Minuten ziehen lassen.
5. Salbei waschen und trockenschütteln. In einer kleinen Pfanne Butter schmelzen, Olivenöl dazu geben und Salbeiblätter darin frittieren bis sie knusprig sind. Ravioli vorsichtig aus dem Wasser nehmen, im Salbeibutter schwenken und mit etwas frisch gehobeltem Parmesan anrichten.

Schmeckt übrigens auch sehr gut mit hausgemachter Tomatensauce und Rucola. Oder im Sommer einfach mit frischen Tomaten, Oliven, Kapern, Parmesan und Rucola. Auch die Füllung kann je nach Geschmack und Laune variiert werden. Eine Kartoffel-Topfen-Füllung gehört zu Johannas Favoriten. Ich mag die Ravioli auch sehr gerne mit etwas Trüffelöl und Rucola. Der frische Parmesan darf natürlich nicht fehlen.

[Mehr Informationen zu den Allergenen findest du auf foodnotify.com](#)



Scan me!