

# Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung

für vier Personen:

## Zutaten Teig

- 300 g Mehl Typ 405
- 2 Eier
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb zum Einstreichen

## Zubereitung Teig

Eine Mulde im Mehl bilden die Eier, Eigelb und das Salz dazu geben und zu einem Teig kneten. Den Teig in Folie einschlagen und für 2 Stunden kaltstellen. In der Zwischenzeit die Füllung herstellen. Den Teig halbieren und auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen, die Füllung mit dem Teelöffel mit Abständen auf den Teig geben. Die Zwischenräume mit einer Eigelb-Wassermischung bestreichen und die zweite Hälfte vom ausgerollten Teig auf den unteren Teig lagern und die Zwischenräume andrücken. Mit einem Messer oder Teigroller die Ravioli ausschneiden.

## Zutaten Füllung

- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- 3 EL Zwiebelwürfel
- 300 g Spinat TK
- 200 g Ricotta
- 100 g Parmesankäse
- 2 Eigelbe
- Salz, Pfeffer, Muskat

## Zubereitung Füllung

Die Zwiebelwürfel in Olivenöl und Butter glasig werden lassen, den aufgetauten gehackten und ausgedrückten Spinat dazu geben und erhitzen. Den Spinat in eine Schüssel füllen, den Ricotta und den Parmesan unterarbeiten und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zum Schluss die Eigelbe dazu geben und gut verrühren. Jetzt kann die Masse auf den Nudelteig verteilt werden, wie oben beschrieben.