



# Ravioli

mit Kräuter-Ricottafüllung & Spinat



Zutaten für 2 Personen:

**Teig** Zunächst alle Zutaten für den Teig gut miteinander verkneten und kaltstellen.

150 g Mehl (Typ 405)  
150 g Hartweizengrieß  
150 ml Wasser  
Salz  
30 ml Olivenöl

Für die Füllung den Spinat und die Hälfte der Kräuter waschen. Härtere Stiele entfernen und Spinat mit Kräutern hacken. Kurz mit dem frisch gehackten Knoblauch in etwas Öl in einer Pfanne Blanchieren, anschließend gut abtropfen lassen.

**Füllung** Ricotta mit Eigelb, Parmesan und Gewürzen mischen. Die Kräuter-Spinatmischung unter den Ricotta heben und beiseite stellen.

80 g Blattspinat (babyleaf)  
70 g frischer 7 Kräutermix für grüne Soße  
50 g Parmesan  
200 g Ricotta  
1 Eigelb  
1 Knoblauchzehe  
1/2 TL Kurkuma  
1 Prise Cayennepfeffer  
etwas Muskatnuss

Den Teig halbieren und auf etwas Hartweizengrieß dünn ausrollen. Beim Ausrollen einen Teil des Teiges von der Tischkante hängen lassen, so kann er sich nicht zurückziehen. Mit einem Servierring oder Glas Kreise aus dem Teig stechen, auf diese je einen TL Füllung geben, Kreise zuklappen und die Halbmonde mit einer Gabel an den Rändern gut zusammendrücken.

Leicht gesalzenes Wasser heiß werden lassen, nicht zum Kochen bringen. Die Ravioli in kleinen Portionen in das siedende Wasser geben, kurz umrühren, damit sie nicht anhängen und herausnehmen sobald sie an der Wasseroberfläche treiben.

Auf Teller geben und mit etwas Olivenöl und frischen Kräutern gar-