

Oster-Raviolo mit Ricotta-Spinat-Ei-Füllung

Zutaten: (für 4 Personen)

- 300g Mehl
- 3 ganze Eier (oder 300g Fertig-Pastateig, ausgewallt)
- 600g frischer Blattspinat
- 250g Ricotta
- Parmesan
- 1 kleine Zwiebel
- Muskatnuss, Salz, Pfeffer
- 4 Eigelb
- 2, 3 Zweige Salbei
- Butter

Zubereitung:

Auf der Arbeitsfläche 300g Mehl und 3 grosse Eier zu einem homogenen, geschmeidigen Teig verarbeiten und gut kneten. Bei kleinen Eiern 2, 3 SL Wasser dazugeben. Der Teig darf nicht kleben. 30 Minuten gut zugedeckt oder eingepackt ruhen lassen.

Für die Füllung den Spinat kurz in Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und gut auspressen. Dann kleinhacken.

Die Zwiebel fein hacken und in Butter dünsten.

Spinat, Ricotta und Zwiebel mischen. Etwas Parmesan dazu reiben (circa 20 Gramm), mit frisch geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

Den Teig zu 4 Bahnen von circa 12cm Breite dünn auswalzen oder - ohne Maschine - einfach auswalzen und daraus 8 quadratische Stücke schneiden (12cm Seitenlänge). Hartweizenmehl auf der Arbeitsfläche hilft, dass die Ravioli nicht kleben bleiben.

Die Füllung auf vier Quadrate verteilen und ein Nest formen daraus (Boden mit Rand); die Mulde sollte gross genug sein für ein Eigelb.

Den Rand des Teigs mit etwas Eiweiss befeuchten und dann das Deckblatt drauflegen und gut verschliessen.

Die Salbeiblättchen bei sehr kleiner Hitze in einem grosszügigen Stück Butter (circa 50g) langsam knusprig braten.

Gleichzeitig die Ravioli in ausreichend Salzwasser 5 Minuten kochen. Das Eigelb muss noch flüssig sein.

In grosse Teller anrichten, nach Geschmack Parmesan darüber reiben und die Butter mit den Salbeiblättchen drüber giessen. Sofort geniessen.

Aus den Teigresten Nudeln oder «Maltagliati» schneiden oder – falls auch noch ein Rest Füllung zurückbleibt – aus den Resten normale, also kleine Ravioli machen und als Nachschlag servieren.

Die Eiweisse beispielsweise für Makröndli verwenden.