Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung

Das Rezept reicht je nach Größe der Ravioli für 1 bis 2 Rollen Nudelteig. Wir haben den „Big-Snack“ von Tupperware benutzt, da passt weniger Füllung rein. Man kann aber auch einfach mit einem Glas Kreise aus dem Nudelteig ausstechen, einen Löffel Füllung in die Mitte geben, den Teig einmal zusammenklappen und die Ränder mit einer Gabel festdrücken.

Füllung

250 g	Blattspinat (frisch oder TK)
1	Knoblauchzehe(n)nach Geschmack
1 EL	Butter
150 g	Parmesan
200 g	Ricotta
1	Eigelb
	Salz und Pfeffer
	Muskat

Zubereitung

Die Knoblauchzehen fein hacken oder durchdrücken. Den Parmesan fein reiben. Den Spinat fein hacken und mit der Butter und dem Knoblauch kurz andünsten. Parmesan, Ricotta und Eigelb zufügen, nochmals verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den Nudelteig entweder mit einem Ravioli-Maker oder von Hand füllen und die Ravioli einzeln in kochendes Salzwasser geben. Sie sind fertig, sobald sie oben schwimmen.