



Spinat – Ricotta - Ravioli

200 g TK-Spinat, 150 g Ricotta, 130 g Pecorino oder Parmesan, Salz und Pfeffer, Muskat (frisch gerieben), 2 Eigelb

Spinat hacken und mit alle übrigen Zutaten vermischen. Die Masse auf den Teig verteilen und Ravioli ausstechen oder ausschneiden. Die Nudeln nur kurz in kochendes Wasser geben.

Dazu passt Salbeibutter und Parmesan.

Steinpilz Ravioli

1 handvoll getrocknete Steinpilze, 5 - 7 große Rose´-Champignons oder frische Steinpilze, 1 Knoblauchzehe, 1 Schalotte, 250 g Ricotta
1 handvoll frische Petersilie, Salz, Pfeffer

Die Steinpilze mit kochendem Wasser übergießen und ca. 10 Minuten einweichen. Anschließend leicht ausdrücken und wie auch die frischen Pilze fein hacken. Knoblauch, Schalotte und Petersilie ebenfalls fein hacken. In Butter die Schalotten, Pilze und Knoblauch mit etwas Einweichflüssigkeit der Steinpilze so lange garen, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Abkühlen lassen und die Masse mit dem Ricotta, Petersilie, Salz und Pfeffer vermengen. Die entstandene Mischung sehr würzig abschmecken, da der Ravioliteig später beim Garprozess viel von dieser Würze aufnimmt.