




Spinat-Ravioli mit Käsesauce

 Zeit gesamt
1h 30min

 Zubereitungszeit
50min

 Schwierigkeit
Schwierig



Zutaten

für 4 Portionen

Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	285 g
Olivenöl	3 EL
Salz	
Zitronen	1 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Blattspinat, tiefgefroren	250 g
Pfeffer, schwarz	
Frischkäse, natur	200 g
Knoblauchzehen	1 St.
Gemüsebrühe	100 ml
Schlagsahne	100 g
Blauschimmelkäse	150 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, großer Topf, Sieb

1. Eier trennen. In einer Schüssel Eigelb mit 250 g Mehl, 1 EL Öl, Salz und 100 ml lauwarmem Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig ca. 30 Min. ruhen lassen.
2. Zitrone heiß waschen, ca. 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und auspressen. Zwiebel halbieren, schälen und würfeln. In einem Topf 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebel darin ca. 1–2 Min. anschwitzen. Spinat zufügen und ca. 10 Min. im geschlossenen Topf auftauen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale würzen, gut ausdrücken und entstehende Flüssigkeit abgießen. Mit Frischkäse vermengen und kühl stellen.
3. Knoblauch schälen und hacken. In einem Topf übriges Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Knoblauch darin ca. 1 Min. anbraten. Mit übrigem Mehl bestäuben, kurz anschwitzen und mit Wein, Brühe und Sahne ablöschen. Blauschimmelkäse entrinden, würfeln und in der Sauce schmelzen. Sauce abschmecken und warm halten.
4. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser abgedeckt zum Kochen bringen. Teig halbieren, eine Hälfte auf wenig Mehl dünn zu einem Rechteck (ca. 60 x 20 cm) ausrollen und mit leicht verquirltem Eiweiß bepinseln. Mit zwei Teelöffeln in gleichmäßigem Abstand 24 Nocken Spinatfüllung daraufsetzen. Zweite Teighälfte in gleicher Größe dünn ausrollen, mit Eiweiß bepinseln und mit dieser Seite nach unten auf den ersten Teig legen. Teig zwischen der Füllung gut andrücken und mit einem Teigrädchen in Quadrate schneiden. Ravioli in siedendem Salzwasser ca. 4 Min. gar ziehen lassen. Abtropfen lassen, mit der Sauce anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 617 kcal

Kohlenhydrate 67 g

Eiweiß 25 g

Ballaststoffe 5 g

Fette 27 g