



Benötigte Zutaten

Ravioliteig

8 Stück	Eigelb
2	Eier
1 Prise	Salz
2 EL	Olivenöl
2 EL	Wasser
500 g	Mehl doppelgriffig

Spinat-Topfen-Füllung

200 g	Blattspinat frisch
200 g	Premium Topfen ausgedrückt, 20% Fett

1 Stück	Eigelb
10 g	Limonenöl
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
1 Prise	Muskatnuss gemahlen

Hausmacher Ravioli

mit zweierlei Füllung (von Didi Maier)

Anleitung

Teig:

1. Alle Zutaten in einen Rührkessel mit einem Knethaken geben und ca. 5 Minuten kneten lassen.
2. Anschließend den Teig in eine Klarsichtfolie oder in ein Tuch wickeln und im Kühlschrank für mind. eine halbe Stunde ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Füllungen vorbereiten:

Spinat-Topfen Füllung:

4. Spinat in Salzwasser ca. eine Minute kochen, in Eiswasser abkühlen lassen und mit einem Küchentuch gut ausdrücken.
5. Den Spinat fein schneiden. Die restlichen Zutaten beimengen und gut verrühren.

Frischkäse Füllung:

6. Frischkäse gut ausdrücken, in eine Schüssel geben und mit den restlichen Zutaten gut vermengen.

Ravioli:

7. Den Nudelteig auf ca. 4 mm dick ausrollen und in runde Formen (Durchmesser ca. 7cm) ausstechen.
8. Danach die Füllungen mit einem Kaffeelöffel in die Mitte setzen.
9. Den Rand der Kreise mit Eiweiß bestreichen, über die Mitte schlagen und den Rand mit den Fingern oder einer Gabel gut festdrücken.
10. Die Ravioli in kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten kochen lassen.



Frischkäse Füllung

200 g **Premium Frischkäse**

1 Eigelb

20 g Kräuter frisch,
(Petersilie, Bärlauch
oder Koriander), fein
gehackt

40 g Premium Hartkäse fein
gerieben

Salz, Pfeffer aus der
Mühle

Tipp: Die Ravioli schmecken am Besten mit etwas erhitzter, hellbrauner Butter, etwas geriebenem Hartkäse und guten Gartenkräutern.

Salzburger Köche
Salzburger Köche