



Ravioli hausgemacht, mit Kräuterquark und Blattspinat

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Eine leckere, hausgemachte Rezeptvariante die den Aufwand lohnt

Zutaten

- Für den Ravioli Teig:
 - 250 g Mehl
 - 5 ganze Eier
 - 20 ml Olivenöl
 - Etwas Wasser
 - 1 Prise Salz
 - Etwas fester, gehobelter Bergkäse z.B.: Appenzeller, Peccorino
 - 200 g junger Blattspinat
 - Etwas Butter
 - Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss
- Für die Füllung:
 - 250 g Bioquark
 - 1 kleine, gehackte Zwiebel
 - 1 fein geschnittene Knoblauchzehe (Wenn man mag, geht auch ohne)
 - 1 Eigelb
 - Frische, gehackte Kräuter wie: Petersilie, Schnittlauch, Thymian, Zitronenmelisse
 - Salz und Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Der Ravioli Teig:

Schritt3

Das Mehl auf die Tischplatte geben und in die Mitte die frischen Eier schlagen; Öl, Salz und Wasser dazu geben.

Schritt4

Von der Mitte aus arbeiten und das Mehl von den Rändern nach und nach einarbeiten, alles gut durchgewirken. Anschließend ca. 30 min. ruhen lassen, bevor der Teig in dünnen Bahnen ausgerollt wird.

Schritt5

Die Füllung:

Schritt6

Den Bioquark ev.in einem Küchentuch auspressen um ihn möglichst trocken zu verarbeiten. Salzen, pfeffern und mit dem Eigelb und den gehackten Kräutern glatt rühren.

Schritt7

Das Füllen der Ravioli:

Schritt8

Aus den in dünnen Bahnen ausgerollten Ravioli Teig mit einem Ausstecher, ersatzweise einer Kaffeetassen, runde Teigflecken ausstechen.

Schritt9

Zunächst mit „zerklappertem Eiweiß" mit etwas Wasser, die Rändern mittels eines Pinsels eingestrichen.

Schritt10

Mit 1 Tl Kräuterquark belegen,über klappen und andrücken.

Schritt11

Für ca. 5 - 6 min. in siedendes Salzwasser geben, bis sie oben schwimmen.

Schritt12

Der Blattspinat:

Schritt13

Die ZwiebelnIn und den Knoblauch in einer Stielpfanne mit reichlich Butter glasig anschwitzen,.

Schritt14

(Die Ravioli und der Spinat „schreien förmlich nach Butter“)

Schritt15

Den geputzten, mehrfach gewaschenen und auf einem Küchentuch wieder getrockneten Spinat dazu geben.

Schritt16

Die abgegossenen Ravioli hinzu fügen, pikant würzen und sofort anrichten.

Schritt17

Mit frisch geriebenem oder gehobeltem Bergkäse vollenden und sofort servieren.

Tags: hausgemacht, ravioli

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ravioli-hausgemacht-mit-kraeuterquark-und-blattspinat/>