

# Rezept Ravioli mit Spinat und gerösteten Walnüssen

## Zutaten für 4 Personen:

### Ravioli:

200 g Mehl  
100 g Hartweizengrieß  
5 Eigelbe (M)  
4 Eier (M)  
8 g gemahlener Kurkuma  
250 g Ricotta  
Salz, Pfeffer, Zimt  
20 g Zucker  
frische Gartenkresse

### Spinat:

700 g Spinat  
Butter  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Zucker  
Salz, Pfeffer, Muskat

### Walnüsse:

200 g Walnusskerne  
50 g Puderzucker

### Sauce:

1 EL Butter  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
250 ml Sahne  
100 ml Milch

## **Zubereitung:**

Für den Teig das Mehl mit der Hälfte des Hartweizengrießes in einer Schale vermengen. Dann eine Mulde formen und 3 Eigelbe, Eier und Kurkuma hineingeben. Nach und nach Mehlgrieß mit der Hand von außen in die Mitte hineinarbeiten. Dann mit den Knethaken des Handrührgerätes den Teig für 2 Minuten kneten, bis sich ein glatter Teig ergibt. Teig in Folie einschlagen und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung den Ricotta mit 2 Eiern gut verrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zimt abschmecken.

Den Nudelteig aus dem Kühlschrank nehmen und auf geringster Stufe durch die Nudelmaschine führen. Die Stufe nach und nach erhöhen, bis der Nudelteig etwas dünner als eine Lasagne-Platte ist. Den restlichen Grieß auf einer Arbeitsfläche verteilen. Den länglichen Nudelteigstreifen nun darauflegen. Auf die eine Hälfte des Streifens im Abstand von 3–4 cm teelöffelweise die Ricottafüllung daraufsetzen. Die übrigen 2 Eigelbe verquirlen und um die Ricotta-Nocken herum damit die entstehenden Ränder bestreichen. Die andere Hälfte des Teigs darüberklappen und die Ravioli mit einem Messer viereckig ausschneiden. Die Ränder zusammendrücken und Luftblasen entfernen – wenn nötig, mit etwas Eigelb ausbessern. Die Ravioli in einem großen Topf mit gesalzenem Wasser für 2–3 Minuten kochen. Dann herausnehmen und abtropfen lassen.

Den Spinat waschen und abtropfen lassen, Schalotte und Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. In einer großen Pfanne Butter aufschäumen und erst die Schalotte anschwitzen, wenig später Knoblauch und Zucker dazugeben.

Den Spinat in die Pfanne geben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für die Sauce Schalotte und Knoblauch schälen, sehr fein würfeln, Butter in einem Topf oder einer Pfanne aufschäumen und erst die Schalotte anschwitzen, wenig später den Knoblauch dazugeben. Sahne und Milch dazugeben und bei mittlerer Hitze aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss mit einem Pürierstab aufschäumen.

Die Walnüsse grob hacken, in eine beschichtete Pfanne geben, mit Puderzucker bestreuen und leicht karamellisieren, bis der Zucker sich auflöst. Danach noch 1–2 Minuten rösten.

In einer großen Pfanne die Butter zerlassen, die Ravioli und die Walnüsse dazugeben und kurz in der Pfanne durchschwenken. Zuletzt aus der Pfanne nehmen.

## **Anrichten:**

Den Spinat in die Mitte der Teller setzen, darauf die Ravioli legen, die Sauce darüber löffeln und mit etwas Gartenkresse dekorieren.