

# Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung

Selbstgemachte Ravioli sind nur für Profis? Ach, was, das schaffst du locker. Und mit einer cremigen Spinat-Ricotta-Füllung wird deine Pasta damit zu einer feinen Delikatesse. Tritt ein in den Club der Gourmets und verwöhne deine Gäste nicht einfach mit Nudeln, sondern mit den besten Ravioli außerhalb von Italien.



Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung | Foto: Linda Katharina Klein

**Zutaten (4 Portionen):** 300 Gramm Mehl | 3 Eier | 1 Eigelb | 2 Esslöffel Olivenöl | 1 Teelöffel Salz | 1 Zwiebel | 400 Gramm Spinat | 200 Gramm Ricotta | 100 Gramm Parmesan | 20 Gramm Butter + 100 Gramm Butter | Salz | Pfeffer



Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung | Foto: Linda Katharina Klein

**Zubereitung (4-5 Stunden):** 1. Mehl mit Eiern, Olivenöl und Salz zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. 2. Teig eine Stunde ruhen lassen. 3. Spinat gründlich waschen und beiseite stellen. 4. Zwiebel schälen, in feine Würfel hacken und in etwas Butter glasig braten. 5. Spinat hinzugeben und solange umrühren bis der Spinat zusammengefallen ist. 6. Ricotta zum Spinat geben. 7. Parmesan hobeln und ebenfalls in die Pfanne geben. 8. Alles vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. 9. Teig ausrollen und Quadrate schneiden. 10. Füllung auf die Hälfte der Quadrate verteilen, darauf achten das der Rand frei bleibt. 11. Rand mit Eigelb bestreichen, dann jeweils ein zweites Quadrat auf die Füllung legen und den Rand mit einer Gabel andrücken. 12. Ravioli in kochendem Salzwasser circa sieben Minuten garen, dann vorsichtig mit einer Kelle herausnehmen. 13. Butter in einer Pfanne schmelzen, warten bis diese etwas Farbe nimmt. Dann die Ravioli circa zwei Minuten darin anbraten und direkt heiß servieren.

Jetzt noch mehr [Pasta & Pesto Rezepte](#) oder mehr [Spinat-Rezepte](#) entdecken!

**Nährwerte/Portion:** 419 Kalorien | 25,7 Gramm Fett | 30,4 Gramm Kohlenhydrate | 15,1 Gramm Eiweiß