

Rezept

Ravioli mit Hähnchenleber

Ein Rezept von Ravioli mit Hähnchenleber, am 09.06.2026

Zutaten

300 g Mehl	3 Eier
Salz	500 g Spinat
250 g Ricotta	1 Ei
Salz	Pfeffer, frisch gemahlen
1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben	50 g Parmesan, frisch gerieben
250 g Hähnchenlebern	1 Zwiebel
40 g Butter	4 Salbeiblätter
2 EL Vin Santo (italienischer Süßwein)	Salz
Pfeffer, frisch gemahlen	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Eier und Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten, in Folie wickeln und 1 Std. ruhen lassen.
2. Inzwischen für die Füllung den Spinat verlesen, harte Stiele abschneiden, gründlich waschen und tropfnass in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze zusammenfallen lassen. Den Spinat gut abtropfen lassen und klein hacken. Mit Ricotta, Ei, Gewürzen und Käse vermengen.
3. Für die Sauce die Hähnchenlebern putzen, von anhängendem Fett befreien und sehr klein schneiden oder hacken. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
4. Den Ravioliteig mit der Nudelmaschine dünn ausziehen. Auf der Hälfte des Teiges mit einem Teelöffel die Füllung in Häufchen mit gleichmäßigem Abstand verteilen. Die andere Teighälfte darüber klappen, rund um die Füllung andrücken und mit einem Teigradchen rechteckige Ravioli ausschneiden.
5. In einem weiten Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, die Ravioli darin etwa 8 Min. garen, herausheben und gut abtropfen lassen.
6. Während die Ravioli garen, für die Sauce 20 g Butter zerlassen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Lebern und Salbeiblätter hinzufügen, alles unter Rühren 3-4 Min. garen. Mit Vin Santo ablöschen und den Wein verdampfen lassen, salzen und pfeffern. Etwa 50 ml des Ravioli-Kochwassers dazugießen und die übrige Butter unterrühren. Die Ravioli in die Sauce geben und alles gut vermischen.