

Rezept

Ravioli mit Ricotta-Lachs-Füllung

Ein Rezept von Ravioli mit Ricotta-Lachs-Füllung, am 09.06.2026

Zutaten

FÜR DEN NUDELTEIG:

600 g Mehl
Salz

6 Eier (M)
Mehl für die Arbeitsfläche

FÜR DIE FÜLLUNG:

250 g Räucherlachs

400 g frischer Blattspinat (ersatzweise 200 g TK-Spinat)

300 g Ricotta
Salz und Pfeffer

1-2 EL Zitronensaft

ZUM SERVIEREN:

40 g Pinienkerne
frisch geriebener Parmesan

100 g Butter
Zesten von 1 Bio-Zitrone

Rezeptinfos

Portionsgröße 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Mehl mit Eiern und 1 TL Salz zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in ein Küchentuch wickeln und bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit für die Füllung den Lachs fein würfeln. Spinat putzen, waschen und fein hacken (TK-Spinat auftauen lassen, gut ausdrücken und ebenfalls fein hacken). Ricotta mit Spinat und Lachs verrühren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Jetzt den Nudelteig noch einmal durchkneten und zügig weiterverarbeiten. Den Teig portionsweise mit Hilfe einer Nudelmaschine oder auf einer bemehlten Fläche sehr dünn (ca. 1 mm) ausrollen. Nun mit einer Ausstechform oder einem Glas (Durchmesser 5 cm) Kreise ausstechen.
4. Anschließend in die Mitte der Kreise je 1 TL Füllung geben, die Kreise zusammenklappen und die Ränder mit einer Gabel festdrücken. Die Ravioli sollen gut verschlossen sein, so dass während des Garens keine Füllung austreten kann.
5. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, zur Seite stellen.

6. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Ravioli darin in ca. 3 Minuten bissfest kochen. Gleichzeitig in einem Topf die Butter zerlassen und leicht bräunen.
-
7. Ravioli abtropfen lassen, in vorgewärmte tiefe Teller geben und die geschmolzene Butter darüber gehen. Mit Parmesan, Pinienkernen und Zitronenzesten bestreut servieren