

## Rezept

# Ravioli mit Schichtkäse-Spinat-Füllung

Ein Rezept von Ravioli mit Schichtkäse-Spinat-Füllung, am 05.08.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Mehl	<b>100 g</b> Hartweizengrieß
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>4</b> Eier (Größe S)
Salz	<b>500 g</b> junger Blattspinat
<b>2</b> Zwiebeln	<b>500 g</b> Schichtkäse
Pfeffer und Muskatnuss, frisch gemahlen	<b>1</b> Eiweiß (Größe S)
<b>500 g</b> Kirschtomaten	<b>4 EL</b> Pinienkerne
<b>100 g</b> Butter	<b>1 TL</b> Zucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 845 kcal

## Zubereitung

1. Mehl, Grieß, 1 EL Öl, Eier und 1 TL Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Folie wickeln, bei Zimmertemperatur ruhen lassen, bis die Füllung fertig ist.
2. Spinat verlesen, waschen. Zwiebeln schälen, fein würfeln und die Hälfte davon im übrigen Öl andünsten. Spinat dazugeben und in 3-4 Min. bei mittlerer Hitze zusammenfallen lassen. Im Sieb abtropfen und auskühlen lassen.
3. Spinat ausdrücken, fein hacken, mit Käse vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Teig vierteln und jeweils auf der bemehlten Arbeitsfläche ganz dünn auswellen. In etwa 6 cm große Quadrate schneiden, auf die Hälfte mit einem Teelöffel jeweils etwas Füllung geben. Teigblätter mit Eiweiß bestreichen, die zweite Hälfte der Teigquadrate darüber legen, die Ränder mit einer Gabel andrücken.
4. Tomaten waschen und halbieren. Pinienkerne in der Butter bei mittlerer Hitze bräunen. Übrige Zwiebel und die Tomaten dazugeben und 3-4 Min. dünsten. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli 3-4 Min. garen. Mit den Tomaten servieren.