Ravioli mit Ricotta-Walnuss-Füllung

Zubereitungszeit:
ca. 1 Stunde 20 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	1839 kcal/ 7696 kJ	Fett:	143 g
Eiweiß:	60 g	Davon gesättige Fettsäuren:	55 g
Kohlenhydrate:	81	ungesättige Fettsäuren:	88 g

Zubereitung:

1. Für den Nudelteig alle Zutaten in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten. Er darf nicht mehr an den Fingern kleben bleiben. Eventuell noch ein wenig Mehl dazu geben und mit den Händen noch mindestens fünf Minuten auf der Arbeitsplatte kneten bis er glänzt. Falls der Teig zu trocken wird, bis zu zwei Esslöffel Olivenöl zugeben. In Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend nochmal gut durchkneten, in vier Portionen teilen und diese jeweils mit Mehl bestäuben und zu dünnen Nudelplatten ausrollen. Nudelplatten auf bemehlten Küchentüchern circa eine Stunde antrocknen lassen.

2. In der Zwischenzeit Spinat auftauen, ausdrücken und fein schneiden. Für die Füllung Knoblauchzehen schälen, fein hacken und mit den gehackten Walnüssen in Olivenöl glasig dünsten. Tomaten klein schneiden und gemeinsam mit dem Spinat zu der Walnuss-Knoblauchmischung geben, fünf Minuten dünsten.

3. Ricotta, Eigelb, Parmesan und Spinatmasse in einer Schüssel vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Masse mit Hilfe eines Teelöffels in kleinen Häufchen auf zwei Nudelplatten mit einem Abstand von circa 5 Zentimetern verteilen.
Eiweiß verrühren und mit einem Pinsel auf den Nudelplatten zwischen den Häufchen streichen. Eine zweite Nudelplatte auflegen und am Rand sowie zwischen den Häufchen gut festdrücken. Nun die einzelnen Ravioli mit einem Nudelrad oder einem Messer von einander trennen und circa 3-5 Minuten in kochendem Salzwasser garen.

4. Zum Schluss Walnüsse hacken, in der heißen Pfanne ohne Fett kurz rösten und beiseite legen. Butter erhitzen und Salbeiblätter darin knusprig werden lassen, mit etwas Salz abschmecken.
Ravioli auf den Tellern verteilen, mit heißer Salbeibutter übergießen und mit Parmesan und gerösteten Walnussstückchen bestreuen.

Zutaten für 4 Portionen :

Nudelteig

200 g	Hartweizengrieß
200 g	Weizenmehl
4	Eier
2 EL	Olivenöl
1/2 TL	Salz

Füllung

2 EL	Olivenöl
1 – 2	Knoblauchzehen
400 g	Blattspinat (TK)
50 g	getrocknete Tomaten
100 g	Walnüsse
300 g	Ricotta
150 g	geriebenen Parmesan
2	Eigelb (das Eiweiß zum Verkleben der Nudelplatten aufheben!)
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss

Außerdem

200 g	Butter
1 Bund	Salbei
200 g	Walnüsse
100 g	geriebenen Parmesan

Optional

1 Spritzer - 2 EL Ölivenöl