



# Ravioli

Selbstgemachte Ravioli schmecken nicht nur richtig lecker. Mit diesem Rezept lassen sich Ravioli ganz einfach selber zubereiten.

etwa 6 Portionen

   aufwändig

  bis 80 Minuten



### Zutaten:

#### Nudelteig:

200 g Weizenmehl  
 ½ TL Salz  
 etwa ½ TL gemahlener Kurkuma  
 2 Eier (Größe M)  
 1 - 2 EL Wasser  
 ½ EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

#### Füllung:

200 g tiefgekühlter Blattspinat  
 150 g Hackfleisch vom Rind oder Kalb  
 1 Eigelb (Größe M)  
 1 EL gehackte glatte Petersilie  
 1 EL gehackte Basilikumblätter  
 1 EL Majoran  
 50 g geriebener Parmesan  
 150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
 etwa ½ TL Salz  
 frisch gemahlener Pfeffer

#### Zum Bestreichen:

1 Eiweiß (Größe M)

#### Tomatensoße:

1 Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 1 EL Speiseöl  
 1 EL Tomatenmark  
 400 g stückige Tomaten oder passierte Tomaten  
 100 - 200 ml Wasser oder Brühe  
 etwa 1 TL Salz  
 frisch gemahlener Pfeffer  
 1 EL Zitronensaft  
 Zucker

#### Außerdem:

2 EL gehobelter Parmesan  
 1 EL Schnittlauchröllchen

## Wie mache ich Ravioli?:

### ① Nudelteig zubereiten:

Mehl, Salz und Kurkuma in einer Rührschüssel mischen. Eier, Wasser und Öl hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Kneithaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Oder den Teig in einer Küchenmaschine zubereiten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt mind. 30 Min., am besten über Nacht, im Kühlschrank "ruhen" lassen.

### ② Füllung zubereiten:

Blattspinat nach Packungsanleitung auf einem Sieb auftauen lassen. Danach gut ausdrücken. Spinat fein hacken und in eine Rührschüssel geben. Hackfleisch, Eigelb, Kräuter, Parmesan und Crème fraîche zu dem Spinat geben und alles gut vermengen. Füllung mit Salz und Pfeffer würzen. Die Füllung in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 10 mm) geben.

#### 3 Tomatensoße zubereiten:

Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Tomatenmark zugeben und etwas anrösten. Alle übrigen Zutaten für die Soße zugeben und etwa 10 Min. köcheln lassen. Nochmals mit den Gewürzen, Zitronensaft und Zucker abschmecken.

#### 4 Nudelteig ausrollen und Raviolis füllen:

Den Teig portionsweise mit einer Nudelmaschine oder Küchenmaschine (Aufsatz Nudelteig) dünn (etwa 3 mm) zu langen möglichst breiten Bahnen ausrollen.

Den ausgerollten Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen. Jeweils einen Streifen Nudelteig mit Eiweiß bestreichen und die Füllung portionsweise mit Abstand auf den Teig spritzen. Eine zweite Platte Nudelteig darauflegen und um die Füllung festdrücken, so dass die Luft entweichen kann.

Das Rezept ergibt etwa 42 Raviolis.

#### 5 Ravioli ausstechen:

Mit einem Ravioliausstecher (Stempel) oder rundem Ausstecher (Ø 7 cm) Ravioli ausstechen. Die ausgestochenen Ravioli auf ein mit Mehl bestreutes Brett oder Blech legen. Den übrigen Teig übereinanderlegen, andrücken und erneut ausrollen.

- 6 Die Ravioli portionsweise in Salzwasser etwa 5 Min. bei mittlerer Hitze garen. Die gegarten Ravioli mit einer Schaumkelle herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen, evtl. im Backofen bei 60°C Ober-/Unterhitze warm halten, bis alle Ravioli gekocht sind.
- Die Ravioli mit Tomatensoße, Parmesan und nach Belieben Schnittlauch servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Die rohen Ravioli können eingefroren werden. Dafür die Ravioli erst auf Backpapier setzen und vorfrieren. Dann lösen und verpackt in Gefrierbehältnissen einfrieren.
- Für eine vegetarische Alternative das Hackfleisch durch Ricotta ersetzen.
- Zusätzlich können noch ein paar [geschmorte Tomaten](#) die Ravioli dekorativ in Szene setzen.
- Für ein knuspriges Topping 2 EL Speiseöl in einer Pfanne erhitzen. Hitze reduzieren, 50 g Pankobrösel (jap. Paniermehl) und 1 EL gehackten Rosmarin etwa 3 Min. knusprig braten. Herausnehmen, salzen und erkalten lassen.