



REZEPT

Ravioli gefüllt mit Bio-Wachteleiern auf Blattspinat



ZUTATEN

| | |
|-------|-------------------------------------|
| 200g | doppelgriffiges Mehl |
| 2 EL | Olivenöl |
| 3 | Eier |
| 1 EL | |
| 1 | Salz |
| | Essig |
| 1 Pr. | Zucker |
| 10 | Bio-Wachteleier |
| 2 EL | Pinienkerne |
| 1 | Schalotte |
| 400g | frischer Blattspinat |
| 3 EL | braune Butter |
| 1 | frisch geriebene Muskatnuss |
| 1 EL | frisch geriebener Parmesan |
| 1 | Champignon |
| 1 | frisch gemahlener schwarzer Pfeffer |



**RAVIOLI GEFÜLLT MIT BIO-WACHTELEIERN
AUF BLATTSPINAT**

ZUBEREITUNG

Für den Nudelteig das Mehl mit Eiern, Essig, Olivenöl und 1 Prise Salz und Zucker verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank rund 20 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit für die Füllung Wasser in einem Topf aufkochen und die Bio-Wachteleier 90 Sekunden bei mittlerer Hitze darin garen. Herausnehmen und sofort in Eiswasser abschrecken. Die Eier schälen.

Den Nudelteig in 2 Portionen aufteilen, jede Portion von Stufe 1 bis Stufe 7 durch die Nudelmaschine drehen und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu zwei dünnen Platten ausrollen. Eine Platte mit verquirltem Ei bestreichen, die Bio-Wachteleier im gleichen Abstand auflegen, die zweite Platte darüberlegen und die Ränder um die Eier vorsichtig andrücken. Den Teig mit dem Teigrädchen oder einem großen Messer in typische Ravioli schneiden. Alternativ mit einem Ausstecher Rechtecke oder Kreise ausstechen.

In einem großen Topf Salzwasser aufkochen und die Ravioli im siedenden Wasser ca. 1 Minute ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Die Nudeln abgießen, dabei das Nudelwasser aufheben und die Ravioli warmhalten.

Für den Spinat die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. In eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalottenwürfel darin glasig schwitzen.

Vom vorab geputzten Spinat die harten Stiele entfernen und die Blätter waschen. Den Spinat mit in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze zusammenfallen lassen. Die braune Butter, 3 EL Nudelwasser, Parmesan und Pinienkerne unterheben. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Den Champignon mit dem Messer in sehr feine Scheiben schneiden.

Auf jedem Teller ein Spinatbett verteilen und 5 Ravioli auflegen, Pinienkernen darüber streuen und mit einigen Champignonscheiben garniert servieren.

Bei Bedarf kann etwas Parmesan darüber gestreut werden.

Weitere Rezepte unter
www.bio-wachtelfarm.de