



## Benötigte Zutaten

### Ravioliteig

8 Stück Eigelb

2 Eier

1 Prise Salz

2 EL Olivenöl

2 EL Wasser

500 g Mehl doppelgriffig

### Spinat-Topfen-Füllung

200 g Blattspinat frisch

200 g Topfen ausgedrückt,  
20% Fett

1 Stück Eigelb

10 g Limonenöl

1 Prise Pfeffer

1 Prise Salz

1 Prise Muskatnuss gemahlen

## Hausmacher Ravioli

mit zweierlei Füllung (von Didi Maier)

### Anleitung

Teig:

Alle Zutaten in einen Rührkessel mit einem Knethaken geben und ca. 5 Minuten kneten lassen.

Anschließend den Teig in eine Klarsichtfolie oder in ein Tuch wickeln und im Kühlschrank für mind. eine halbe Stunde ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Füllungen vorbereiten:

Spinat-Topfen Füllung:

Spinat in Salzwasser ca. eine Minute kochen, in Eiswasser abkühlen lassen und mit einem Küchentuch gut ausdrücken. Den Spinat fein schneiden. Die restlichen Zutaten beimengen und gut verrühren.

Frischkäse Füllung:

Frischkäse gut ausdrücken, in eine Schüssel geben und mit den restlichen Zutaten gut vermengen.

Ravioli zubereiten:

Den Nudelteig auf ca. 4 mm dick ausrollen und in runde Formen (Durchmesser ca. 7cm) ausstechen. Danach die Füllungen mit einem Kaffeelöffel in die Mitte setzen. Den Rand der Kreise mit Eiweiß bestreichen, über die Mitte schlagen und den Rand mit den Fingern oder einer Gabel gut festdrücken. Die Ravioli in kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten kochen lassen.

Tipp: Die Ravioli schmecken am Besten mit etwas erhitzter, hellbrauner Butter, etwas geriebenem Hartkäse und guten Gartenkräutern.



## Frischkäse Füllung

200 g Frischkäse

1 Eigelb

20 g Kräuter frisch,  
(Petersilie, Bärlauch  
oder Koriander), fein  
gehackt

40 g Premium Hartkäse fein  
gerieben

Salz, Pfeffer aus der  
Mühle

Salzburger Köche

Salzburger Köche