



## Ravioli mit Topfen-Spinat-Füllung

von Michaela von [flowersinthesalad.com](http://flowersinthesalad.com)

### Anleitung

#### Teig

1. Mehl, Hartweizengrieß und Salz in einer Schüssel vermischen.
2. In die Mitte eine Mulde drücken und Wasser und Olivenöl hinzugeben. Mit einer Gabel grob vermischen.
3. Dann den Teig auf die Arbeitsfläche geben und mit den Händen 5-8 Minuten zu einem Teig kneten.
4. Mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 1 Stunde rasten lassen.

#### Fülle

5. Die Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen.
6. Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen.
7. Den Spinat grob schneiden und dazugeben.
8. Das Gemüse anschwitzen, bis der Spinat weich geworden ist.
9. Vom Herd nehmen und etwas auskühlen lassen.
10. Topfen, die ausgekühlten, gepressten Kartoffeln, die Spinatmischung, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren.
11. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.
12. Dotter und Milch in einer Tasse verrühren und zur Seite stellen.
13. Den Nudelteig in zwei Hälften teilen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelwalker ca. 2 mm dick ausrollen.
14. Mit einem runden Ausstecher (ca. ø 8 cm) Kreise ausstechen.
15. Den halben Rand mit der Ei-Milch-Mischung einstreichen.

### Benötigte Zutaten

150 g	Mehl (universal oder griffig)
200 g	Hartweizengrieß
150 g	Wasser (kalt)
2 EL	Olivenöl
1/2 TL	Salz
Fülle	
1/2 Stück	Zwiebel (ca. 40 g), fein gewürfelt
2 Stück	Knoblauch (gehackt)
1 EL	<b>Premium Teebutter</b>
150 g	Spinat (frisch oder aufgetaut)
250 g	<b>Premium Topfen</b>
250 g	Kartoffeln mehlig (gekocht, geschält und noch heiß durch eine Kartoffelpresse gepresst oder mit einer Reibe gerieben; ausgekühlt)
1 TL	Salz
1/2 TL	Pfeffer



Außerdem:

1 Stamperl Eigelb

1 EL **Premium Alpenmilch**

4 EL **Premium Teebutter  
zum Braten**

16. Einen gehäuften Teelöffel voll Fülle in die Mitte geben. Den Kreis einschlagen. Mit einer Gabel den Rand festdrücken.

17. Den Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

18. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die gefüllten Ravioli darin 3-4 Minuten kochen.

19. Währenddessen in einer Pfanne 4 EL Butter zum Schmelzen bringen.

20. Die Ravioli abseihen und in der Butter auf jeder Seite ca. 2-3 Minuten anbraten.

21. Noch heiß servieren.

Tipps:

Die Ravioli schmecken auch sehr gut mit Tomatensauce oder / und einem knackigen Salat

Übrig gebliebenen, nicht gefüllten Nudelteig kann man „pur“ kochen oder trocknen, in einem abgedeckten Behälter aufbewahren und innerhalb von 1-2 Wochen kochen.



Ein Rezept von

[Michaela von flowersinthesalad.com](http://flowersinthesalad.com)