

Ravioli mit Pasta Grundteig

Zutaten

300 g Mehl, doppelgriffig
3 Eier
1 TL Salz

Lachs & Frischkäse Füllung

200 g Räucherlachs
200 g Frischkäse
Salz, Pfeffer, Chili und Paprika

Ricotta & Spinat Füllung

500 g frischen Blattspinat
200 g Ricotta
Salz, Pfeffer und Muskatblüte

Frischkäse & Tomaten

100 g getrocknete Tomaten
200 g Frischkäse
g Salz, Pfeffer und Paprika

Zubereitung

Für den Grundteig die Eier, Salz und das Mehl in eine Rührschüssel geben. Teig rühren und etwas Wasser hinzugeben. Je nach Sorte das Wasser durch etwas Rote Bete Saft oder Sepia ersetzen. Der Teig sollte eine feste Masse werden, je nach Bedarf noch etwas Mehl oder Wasser hinzugeben.

Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank für etwa 30 Minuten kühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Füllungen vorbereiten. Dazu den Blattspinat mit etwas Olivenöl andünsten bis er in sich zusammenfällt. Kurz abkühlen lassen und hacken, dann mit dem Ricotta vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatblüte kräftig würzen und in einen Spritzbeutel füllen.

Die getrockneten Tomaten in feine Würfel schneiden und den Frischkäse hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und edelsüßer Paprika würzen und anschliessend auch in einen Spritzbeutel füllen.

Nun mit der Nudelmaschine lange Teigbahnen ausrollen. Hierfür immer wieder ausreichend Mehl zugeben damit er nicht zu feucht wird. Die Teigbahnen zu Hälfte mit Füllung versehen damit die zweite Hälfte darüber geklappt werden kann. Zuvor mit Wasser bestreichen.

Die fertigen Ravioli auf bemehlten Brettern vor dem Kochen etwas antrocknen lassen, so behalten sie im kochenden Wasser besser ihre Form.