

# RAVIOLI MIT LAMM

## Zutaten

300 g	Mehl, doppelgriffig	500 g	Kirschtomaten
3	Eier	2 EL	Zucker, braun
3 TL	Salz	50 g	Butter

## Lammfüllung

300 g	Lammfleisch (Keule)
100 ml	eiskalte Sahne
4 Stück	ingelegte Tomaten
2 EL	schwarze Oliven

## Spinat

50 g	Spinat, Bärlauch oder Petersilie
150 ml	Gemüsebrühe
150 ml	Sahne
75 g	Ziegenfrischkäse
etwas	Salz, Pfeffer und Macis

## Zubereitung

Für den Grundteig die ganzen Eier und das Mehl in die Rührschüssel geben. Teig rühren und etwas Wasser hinzugeben. 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 Füllung vorbereiten. Das Fleisch klein schneiden und durch den Fleischwolf geben. Die Tomaten und Oliven mit durch den Wolf geben. Im Anschluss mit einem kleinen Küchenkutter und der kalten Sahne eine Farce herstellen. Die Masse auf zwei oder drei Portionen aufteilen in einen Spritzbeutel füllen und noch mal kalt stellen bis die Pasta vorbereitet sind.

Für die Soße den Spinat grob schneiden oder ganz lassen falls es kleine Blätter sind. Die Sahne mit der Brühe aufkochen lassen. Für einige Minuten köcheln lassen und dann den Frischkäse sowie den Spinat hinzu geben. Die Soße einreduzieren lassen und würzen. Mit einem Mixstab pürieren.

Dazu passen noch karamellierte Tomaten aus dem Ofen und ein Pecorino.

Die Tomaten dafür waschen und in eine ofenfeste Form geben, Olivenöl und braunen Zucker hinzugeben und für ca. 15 Minuten bei 200 Grad in den Ofen geben. Die Butter hinzufügen und verteilen, nochmals für ca. 5 Minuten in den Ofen geben.