

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. Juni 2020** ▪
Tagesmotto „Grün“ mit Cornelia Poletto



Malin Veith

Grüne Ravioli mit zweierlei Füllung, Crème-fraîche-Sauce und Basilikumöl

Zutaten für zwei Personen

Für den Pastateig:

25 g Spinat
 1 Ei
 150 g Dinkelmehl (Typ 630)

Den Spinat waschen und trockenschleudern. Mehl, Ei und Spinat in einen Mixer geben und mixen, bis ein krümeliger Teig entsteht. Anschließend nochmal von Hand kneten und kurz ruhen lassen.

Für die Ricotta-Spinat-Füllung:

50 g Spinat
 50 g Ricotta
 20 g Parmesan
 1 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spinat in heißem Wasser kurz blanchieren und gut ausdrücken. Parmesan reiben und mit Ricotta und Spinat vermischen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Füllung mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Für Ziegenfrischkäse-Füllung:

100 g Ziegenfrischkäse
 1 Zitrone
 Salz, aus der Mühle

Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Hälfte der Zitronenschale abreiben. Anschließend halbieren und eine Hälfte auspressen. Abrieb, Saft und Ziegenfrischkäse miteinander verrühren und mit Salz würzen.

Den Nudelteig so lange durch die Nudelmaschine ziehen, bis ein dünner Teig entsteht. Die Hälfte des Teiges mit einem Ravioliausstecher ausstechen und jeweils ca. 1 TL der Ricotta-Spinat-Mischung auf den Teig geben. Die andere Hälfte des Teiges ebenfalls mit einem Ravioliausstecher ausstechen und jeweils ca. 1 TL der Ziegenfrischkäsemasse auf den Teig geben. Alle Ravioli gut verschließen und in kochendem Salzwasser 3-4 Minuten garen.

Für die Sauce:

1 Knoblauchzehe
 1 EL Butter
 2 EL Crème Fraîche

Knoblauch abziehen. Butter auf kleinster Stufe in einem Topf schmelzen, Knoblauchzehe hineingeben und kurz ziehen lassen. Etwas Nudelwasser und Crème Fraîche unterrühren. Knoblauchzehe vor dem Servieren entfernen.

Für das Basilikumöl:

50 ml Olivenöl
 ½ Bund Basilikum

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und mit Olivenöl in einem hohen Gefäß mixen und durch ein Sieb passieren.

Für die Garnitur:

50 g Pinienkerne
 20 g Pecorino

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Pecorino grob schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.