

Ravioli di ricotta e spinaci von Rana Gilgen

Mengen für 13 Personen

Ravioli zum selber machen.

Das Rezept für 10 Personen ergibt ca. 150 Stück.

| | |
|---------------------------|--------------------------------------|
| 975 g Spinat | grob hacken |
| 650 g Ricotta | |
| 325 g Reibkäse | |
| 3.25 Stück Knoblauchzehen | pressen, dazu geben |
| 1.3 g Muskatnuss | wenig dazu geben |
| 5.2 g Salz | |
| 1.3 g Pfeffer | alles gut mischen und kühl stellen |
| 1.2 kg Pastateig | auswallen und Ravioli herstellen :-) |

je ca. 60 Stück auf einmal 5-7 Minuten im Salzwasser knapp unter dem Siedepunkt garen.
Sprudelndes Wasser kann die Ravioli zum Platzen bringen.

Ravioli kann man mit etwas Butter zugedeckt in einer Schüssel im auf 50-75 Grad vorgewärmten Backofen warm halten.

mit Rahmsauce servieren