

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. März 2026** ▪
Vorspeise mit Zora Klipp



Jacqueline Glasmeyer

Spinat-Ricotta-Raviolo all' uovo mit Salbei-Butter und Pancetta

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

2 Eier, Größe M
 ½ EL Olivenöl
 150 g Mehl, Type 405
 50 g gemahlener Hartweizengrieß

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Alle Zutaten in eine Küchenmaschine geben und zu einem glatten, elastischen Teig kneten lassen. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und kurz im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung:

125 g frischer Babyblattspinat
 1 Knoblauchzehe
 1 Schalotte
 300 g Ricotta
 50 g Parmesan
 2 EL Olivenöl
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch und Schalotte abziehen und fein hacken. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die fein gewürfelte Schalotte sowie den Knoblauch glasig dünsten. Babyblattspinat hinzufügen und kurz mitdünsten, bis er zusammenfällt. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Spinatmischung gut abtropfen lassen, damit keine überschüssige Flüssigkeit in die Füllung gelangt. Kurz abkühlen lassen.

Den abgekühlten Spinat mit Ricotta und Parmesan in einer Schüssel vermengen. Noch einmal abschmecken. Die Füllung darf ruhig kräftig gewürzt sein.

Für die Fertigstellung:

2 Eier
 Salz, für das Nudelwasser

Teig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Mit einem großen Ausstecher oder Desserttring vier Kreise ausstechen. Auf zwei der Teigkreise die Füllung großzügig verteilen. In die Mitte jeweils eine kleine Mulde drücken und vorsichtig ein Eigelb hineingeben. Ränder der Teigkreise mit etwas Eiklar bestreichen, die beiden übrigen Kreise darauflegen und die Luft sorgfältig herausdrücken. Ränder mit einer Gabel fest andrücken, damit die Ravioli gut verschlossen sind. Ravioli 3-4 Minuten in kochendem Salzwasser garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Für die Salbeibutter:

50 g Butter
 6-8 Salbeiblätter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einer Pfanne schmelzen und bei mittlerer Hitze so lange erhitzen, bis sie leicht nussig duftet. Salbeiblätter hinzufügen und knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Pancetta:

2 dünne, runde Scheiben Pancetta

Pancetta im Backofen kross ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.