

## Spinatravioli mit getrockneten Tomaten

- 150 g gekochter Spinat, fein gehackt
- 250 g Ricotta, gut abgetropft
- 2 EL Parmesan, frisch gerieben
- 1 EL Schnittlauchröllchen
- 1 Ei, leicht verquirlt
- 200 g Nudelteig
- **Sauce:**
- 4 EL kaltgepresstes Olivenöl
- 3 EL Pinienkerne
- 100 g sonnengetrocknete Tomaten, in Scheiben geschnitten

**1** Spinat mit Ricotta und Parmesan, Schnittlauch und der Hälfte des verquirltes Eis in einer mittelgroßen Schüssel gut mischen und abschmecken.

**2** Nudelteig zu zwei dünnen Platten ausrollen. Eine Platte in regelmäßigen Abständen mit je 1 ½ TL der Masse belegen. Zwischenräume leicht mit dem restlichen Ei bestreichen und die zweite Nudelteigplatte darüber legen. Ränder fest aneinander drücken. Mit einem Kreisausstecher (7 cm Ø) runde Ravioli ausstechen.

**3** Ravioli in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser 4 Minuten kochen ( am besten portionsweise; jede Portion nach dem Kochen warm halten). Ravioli mit dem Schaumlöffel herausheben und vorsichtig mit der Sauce verrühren. Sofort servieren.

**4** Für die Sauce Zutaten in einem großen Topf verrühren und langsam erhitzen.

Guten Appetit!