

CULINGIONES (SARDINISCHE RAVIOLI)

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 1 Stunde

Ruhen lassen: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

Raviolischablone bei Bedarf

300-325 g Teigwaren- oder Knöpflimehl
(Hartweizendunst)

½ TL Salz

1 Briefchen Safran

Pfeffer

Muskat

3 Eier, verquirlt

½ Zwiebel, fein gehackt

Butter zum Dämpfen

400 g Blattspinat, gerüstet

100 g Schafkäse, gerieben

2 EL Mehl

1 Ei, verquirlt

¼ TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

75 g Butter

2 EL fein geschnittener Basilikum

50 g Schafkäse, gerieben



ZUBEREITUNG

1 Teig: Mehl, Salz, Safran, Pfeffer und Muskat in einer Schüssel mischen, eine Mulde formen. Eier in die Mulde giessen. Zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Unter einer heiss ausgespülten Schüssel 30 Minuten ruhen lassen.

2 Füllung: Zwiebel in der Butter andämpfen. Spinat dazugeben, zugedeckt zusammenfallen lassen, Flüssigkeit offen einkochen. Spinat abkühlen lassen und grob hacken. Käse, Mehl und Ei daruntermischen, würzen.

3 Teig auf wenig Mehl 1-2 mm dünn rechteckig auswallen. Je 1 gehäuften TL Füllung im Abstand von 6 cm auf der Hälfte des Teiges verteilen. Zwischenräume mit wenig Wasser bepinseln. Zweite Teighälfte über den mit Füllung belegten Teig legen. Zwischenräume gut andrücken. Mit dem Teigrädchen Ravioli ausschneiden. Oder Ravioli

mithilfe der Schablone herstellen. Ravioli auf ein bemehltes Küchentuch legen.

4 Garnitur: Butter in einer Pfanne kurz erhitzen, Basilikum daruntermischen.

5 Ravioli portionenweise in knapp siedendem Salzwasser 5-7 Minuten ziehen lassen, herausnehmen, gut abtropfen lassen, auf vorgewärmte Teller geben. Basilikumbutter darüberträufeln, mit Käse bestreuen.

Ausserhalb der Saison statt frischen Spinat 250 g tiefgekühlten Blattspinat verwenden.

Nach Belieben Culingiones mit einer Tomatensauce servieren.

ERNÄHRUNGSTIPP



**Milchprodukte.
Täglich 3 Portionen
für starke Knochen.**



Vertrauenswürdige Produktion