



Vorspeise

Raviolo aperto al spinaci

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1 Rolle	Pastateig (kann bei Migros/Coop fertig gekauft werden)
250 gr	Spinat (Blattspinat tiefgefroren oder frisch zubereitet), gehackt
6 Stück	Getrocknete Tomaten (aus dem Glas)
1 grosse	Zwiebel, fein gehackt
2 Zehen	Knoblauch, fein gehackt oder gepresst
1/2 dl	Gemüsebrühe (oder Rindsbouillon)
	Olivenöl (kaltgepresst) fürs Andünsten der Zwiebel
2 bis 2.5 dl	Saucen Halbrahm (oder Rahm)
60 gr	Parmesan gerieben
1/2 Bund	Petersilie
	Salz, Aromat, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Olivenöl, Zwiebel und Knoblauch	In einer Kasserolle die fein gehackte Zwiebel sowie den Knoblauch glasig dünsten.
Blattspinat	Den Blattspinat und dazugeben und ebenfalls mitdünsten. Mit der Bouillon ablöschen. Ca. 10 Minuten leise köcheln lassen. Sollte der Spinat viel Wasser gezogen haben, die Flüssigkeit abschütten.
Saucenhalbrahm	Den Saucenhalbrahm beifügen und einen Moment leise weiterköcheln lassen. Abschmecken mit kräftig Aromat, etwas Salz, sowie Pfeffer aus der Mühle. Vom Feuer nehmen.
Pastateig	Den Pastateig mit einem runden Förmchen (die Grösse eines Espressotellers) ausstechen. Bei Fehlen einer Ausstechform unter Zuhilfenahme eines Espressotellers mit dem Messer ausschneiden. Pro Person werden 2 Teigondellen benötigt. Die Rondellen in kochendem Salzwasser "al dente" kochen. Achtung: nur 2 – 3 Rondellen aufs Mal kochen, da die Gefahr des Zusammenkleben besteht. Die gekochten Rondellen mit einer Drahtkelle herausnehmen und auf ein eingeeöltes Backpapier legen.
Getrocknete Tomaten	Die getrockneten Tomaten in kleine Stücke (feine Streifen oder Würfeli) schneiden.
Anrichten	Auf die vorgeheizten Teller je eine Rondelle legen und mit Blattspinat (nochmals kurz aufgewärmt) belegen. Die zweite Rondelle drauflegen und mit den Tomatenstückli garnieren. Den Parmesan darauf verteilen und mit den gehackten Peterli bestreuen. Sofort servieren.