Email: info@baldauf-kaese.de Tel: +49 8381 89 02 - 0 Web: www.baldauf-kaese.de

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4

Spinatravioli mit Walnusskäsefüllung

Teig

200 g Mehl

200 g Hartweizengries

3 Eier

3 Esslöffel Olivenöl

100 g frischer Spinat

Füllung

200 g feingeriebener Baldauf Walnusskäse

100 g Schmand oder Frischkäse

1 Bündel glatte Petersilie

1 Eigelb

Etwas Zitrone

Etwas Muskat

Spinatravioli mit Walnusskäsefüllung

1. Spinat waschen, zupfen, in eine Schüssel mit Eiern und Olivenöl geben. Das Ganze mit Mixer oder Pürierstab gut durchmischen. Masse nach und nach mit Mehl und Hartweizengries vermengen, kneten und salzen. Den Teig im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Petersilie waschen, kleinhacken, ein Eigelb hinzugeben. Im Anschluss mit dem Baldauf Walnusskäse und Schmand vermengen. Einen Spritzer Zitronensaft dazu und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

3. Den Teig mit einer Nudelmaschine oder dem Nudelholz flach ausrollen. Aus der Füllung kleine Kügelchen formen, in ca. 10 cm Abstand voneinander auf die Teigfläche legen. Jetzt die die Ravioli jeweils rund um die Kügelchen ausstechen, den Teig zusammenfalten und die Ränder mit einer Gabel andrücken.

4. Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, die Ravioli für ca. 3 min hineingeben und garziehen lassen. Zu den Spinatravioli empfehlen wir, je nach Gusto, geriebenen Baldauf Alpkäse Urgestein und einen bunten Salat.

Guten Appetit & lasst Euch den Käs schmecken!