

Spezialitads dal Grischun



DAVOSER FLEISCHRAVIOLI

Delikate Vorspeise oder einfache Hauptmahlzeit

Zutaten

(für 4 Portionen)

Für den Teig:

400 g Mehl
1 TL Salz
4 Eier
2 EL lauwarmes Wasser

Für die Füllung:

200 g gehackter Spinat (tiefgekühlt)
200 gr Bündner Salami in Scheiben
1/2 Zwiebel 1/2 Bund Petersilie
100 g Paniermehl
1 Ei
1 dl Rahm
Salz, Pfeffer
Butter zum Überschmelzen

Zubereitung

(ca. 1 Stunde Vorbereitungszeit, ca. 30 Minuten
Zubereitungszeit)

- Das Mehl sieben und das Salz daruntermischen. Die Eier verquirlen, mit dem Wasser vermischen und mit dem Mehl

zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten bis er im Schnitt kleine Löcher aufweist. Mit einem feuchten Tuch bedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

- Den Spinat auftauen und die Salamischeiben in sehr feine Stückchen schneiden, die Zwiebel und die Petersilie fein hacken. Alles in einer Bratpfanne (ohne Fettzugabe) durchdünsten. Nun den Spinat beifügen und solange köcheln, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Diese Mischung mit dem Paniermehl vermengen. Das Ei mit dem Rahm verquirlen und unter die Spinatmischung geben, würzen.
- Den Teig dünn auswallen und ausziehen bis er fast durchsichtig ist. Auf einer bemehlten Unterlage ausbreiten und auf der einen Hälfte im Abstand von 2 cm kleine Häufchen der Füllung verteilen. Die Zwischenräume mit Wasser bepinseln, die nicht belegte Teighälfte überschlagen und die Zwischenräume gut andrücken. Mit einem scharfen Messer die Ravioli ausschneiden. Salzwasser erhitzen und die Ravioli knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Siebkelle herausnehmen und warm stellen bis alle gar sind, danach mit brauner Butter übergossen.

Reibkäse separat dazu servieren, mit einem gemischten Salat auftragen.