

## Meine Neuentdeckung: Ravioli herstellen mit dem [Raviolimaker](#)

### Benötigt werden:

2 x 2 Rollen fixfertig Pastateig z.B. aus der Migros

Alternativ: Pastateig selber herstellen mit dem [Pastamaker](#) ([Lasagne Matrise](#))

### Zutaten Ravioli Füllung

1 kleine Zwiebel

100 g Spinat

1 EL Olivenöl

Estragon frisch ein paar Blättchen

1 Schuss Weisswein zum Ablöschen

TL Salz (zum Abschmecken)

Pfeffer (zum Abschmecken)

1 Prise Muskatnuss (Abrieb)

200 g Ricotta

120 g Parmesan



### Zubereitung Füllung:

Die Zwiebel fein hacken.

Den Spinat und Estragonblättchen waschen, abtropfen lassen und ebenfalls fein hacken.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.

Zuerst die Zwiebeln gefolgt vom Spinat und Estragon im Olivenöl weichdünsten.

Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

Mit einem Schuss Weisswein ablöschen und etwas abkühlen lassen.

Den Parmesan reiben und zusammen mit dem Ricotta unter die Spinatmischung

Das Herstellen des Teigs im Pastamaker gemäss [Anleitung Pastamaker](#)

Das Füllen der Ravioli gemäss Anleitung [Raviolimaker](#)

[Film Raviolimaker in Betrieb](#)