



Ravioli

klassisch & vegetarisch

Die Zutaten:

½ Grundrezept Nudelteig

2 Eiweiß

Für die erste Füllung:

250g Rinderhackfleisch

2 Eigelb

Salz

Pfeffer

Für die zweite Füllung:

150g Kräuterfrischkäse

100g Gouda

2 Eigelb

Pfeffer

Für die Sauce:

30 g Margarine

40g Mehl

½ l Wasser

Gemüsewürzer

(alternativ: Gemüsebrühe)

2 EL Tomatenmark

Basilikum

Salz

Pfeffer



Die Zubereitung:

- Füllung 1: Rinderhackfleisch mit Eigelb und Gewürzen verkneten.
- Füllung 2: Käse reiben, mit dem Frischkäse, dem Eigelb und dem Pfeffer vermischen.
- Den Nudelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche möglichst rechteckig und dünn ausrollen.
- Füllung mit Teelöffeln oder dem Dressierbeutel als kleine Häufchen auf der rechten Hälfte des Teiges verteilen. Darauf achten, dass genügend Platz um die Füllung herum ist um die Ravioli später aus zu stechen.
- Die linke Teigseite komplett mit dem Eiweiß bepinseln.
- Nun die eingepinselte Teigseite auf die Füllungsseite klappen.
- Vorsichtig um die Füllungen herum den Nudelteig legen und fest drücken.
- Mit einem Glas, einer Ausstechform oder einem Ravioliausstecher um die Füllungen herum die Ravioli ausstechen.
Wenn man die Ravioli mit einem Förmchen oder einem Glas aussticht drauf achten, dass die Ränder gut verschlossen sind. Eventuell mit einer Gabel ringsum zudrücken.
- Die Ravioli in leicht gesalzenes, kochendes Wasser geben und bei ca. 80°C für 5 bis 10 Minuten gar ziehen. Die Kochzeit richtet sich nach der Größe und der Dicke der Ravioli.



- **Für die Sauce** das Fett in einem Topf auslassen.
- Das Mehl zugeben und verrühren.
- Mit ca. 1/3 der Flüssigkeit ablöschen und unter rühren aufkochen.
- Ein weiteres Drittel der Flüssigkeit hinzu geben und wieder unter Rühren aufkochen lassen.
- Final das letzte Drittel von der Flüssigkeit hinzu geben, weiter rühren und aufkochen lassen.
- Hitzezufuhr stoppen und Tomatenmark und Gewürze zur Sauce geben. Umrühren, Abschmecken.

QR-Code scannen und Video schauen!

