



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Familie Leitner

.....

Zutaten

Teig

200 G Mehl

.....

2 Eier

.....

1 EL Rapsöl

.....

Salz

.....

Fülle

4 hartgekochte Eier

.....

3 EL Topfen

2 EL Sauerrahm

1 TL Senf

1 EL gehackte Petersilie

Salz

gemahlener Pfeffer

Zubereitung

1. Die Zutaten für den Nudelteig gut verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und mindestens 15 Minuten, in Frischhaltefolie eingeschlagen, rasten lassen.

Bei Verwendung von Vollkornmehl, ein Ei zusätzlich verwenden!

2. Für die Fülle die kleingehackten Eier mit Rahm, Topfen und Senf verrühren, mit Salz würzen und Petersilie darunter rühren.
3. Den Nudelteig auf einem bemehlten Brett dünn ausrollen und mit einer Ravioliformer ausstechen und jeweils einen Löffel Fülle auf den Teig geben.

Man kann aber auch andere Formen verwenden oder den Teig mit einem Pizzaroller in Vierecke teilen.

4. Anschließend den Teig zusammenklappen und die Ränder festdrücken.
5. Die Ravioli 2 bis 4 Minuten in Salzwasser kochen, abseihen und in einer Pfanne mit Butter schwenken.
6. Die Ravioli je nach Geschmack mit frisch geriebenem Parmesan servieren.