AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
gross	20 Min.	ganzjährig	Italien

RAVIOLITEIG



KURZ VORGESTELLT

Für Köchinnen und Köche, die keine Hürden scheuen, sind hausgemachte, frische Ravioli ein Rezept der Königsklasse. Erster Punkt ist das Finden des richtigen Mehls und Hartweizendunsts ... etwas Geduld ist auch vonnöten. Das Rezept von einer echten Profi.

ZUTATEN (8 PERSONEN)

350 g	Hartweizendunst	4	Eier
150 g	Weissmehl Typ 400	1	Eiweiss
		2 Pr	Salz

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten von Hand zu einem Teig kneten. Wenn nötig, etwas Wasser zufügen. Teig mit einem Tuch bedeckt mind. 30 Min. ruhen lassen.
2. Teig hauchdünn auswallen. Teigband halbieren. Eine Bandhälfte mit geschlagenem Eiweiss bestreichen. Die Füllung mit einem Spritzsack mit etwas Abstand darauf verteilen. Die zweite Bandhälfte darüberlegen.
3. Mit den Fingern vom Rand bis an die Füllung gut andrücken. Ravioli mit einem Teigrand ausschneiden oder mit Förmchen ausstechen.
4. Die Ravioli in einem Topf mit viel Salzwasser 2-4 Min. köcheln.

TIPP: Das Ausleihen oder der Kauf einer Teigmaschine erleichtert das Auswallen des Teigs.

Rezept: Patrizia Fontana. In: Tine Giacobbo. Jetzt müsst ihr selber kochen. Echtzeit 2016 - Foto: compactcook.com