



Zutaten für 4 Portionen

🖊 = Kotányi Produkte

Für den Nudelteig

400 g Mehl, griffig

100 g Mehl, glatt

200 g Eigelb

2 Stk. Eier, mittelgroß

13 g Olivenöl25 g Wasser

Für die Salsiccia-Füllung

200 g Salsiccia

100 g Frischkäse

1 TL Tomatenmark

3 EL Parmesan, fein gerieben

1 Prise Meersalz jodiert fein

1 Prise

◆ Pfeffer schwarz ganz

1 EL

✓ Toskana Kräuter

1 Prise

✓ Knoblauch granuliert

1 Stk. Ei zum Bestreichen

Ravioli mit Salsiccia-Füllung

Ō 45-60 Min ワワワ

Zubereitung

- 1 Mehl, Eigelb, Eier, Olivenöl und Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten rasten lassen.
- 2 Salsiccia salzen, pfeffern und in einer Pfanne anbraten. In einem Sieb abtropfen und auskühlen lassen. Anschließend mit Frischkäse, Tomatenmark, Parmesan, Knoblauch und Kräutern vermischen und abschmecken.
- 3 Den Nudelteig in dünne Bahnen ausrollen. Anschließen die Salsiccia Füllung in kleinen Häufchen auf den Teig setzen. Dann die Teigränder mit Ei bestreichen, eine Nudelbahn daraufsetzen und anpressen.

TIPP: Mit der Nudelmaschine auf Stufe 3 geht's am einfachsten.

- H Mit einem Ausstecher runde Kreise ausstechen. Im nächsten Schritt die Ränder mit einer Gabel festdrücken.
- 5 Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli 5-6 Minuten kochen lassen. Zum Schluss können die Ravioli noch in zerlassener Butter geschwenkt werden.

