Ravioli mit Salsiccia-Füllung

45–60 Min

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.

4. 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.

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	Olivenöl
25 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