



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 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

