



MEINE BEWERTUNG

TM5/TM31*

*Angaben nur bei Abweichung

Nudelteig

- 300 g Mehl und etwas mehr zum Bearbeiten
- 3 Eier
- 1–2 TL Öl
- ½ TL Salz

Füllung und Fertigstellung

- 100 g Parmesan, in Stücken
- 4 Stängel Petersilie, abgezupft
- 100 g Ricotta
- 1 Ei
- 120 g Mozzarella, in Stücken
- 100 g getrocknete Tomaten, in Öl, abgetropft, in Würfeln (1 cm)
- Wasser zum Befeuchten und zum Kochen der Ravioli
- Salz zum Kochen der Ravioli

NÜTZLICHES ZUBEHÖR

- Frischhaltefolie
- Nudelholz oder Nudelmaschine
- großer Topf
- Schaumlöffel

ZUBEREITUNG

Nudelteig

1. Mehl, Eier, Öl und Salz in den Mixtopf geben und **2 Min./☞ (2 Min./☞/☞)** kneten. Den krümeligen Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen zu einer Kugel formen. Wenn der Teig dabei zu krümelig und nicht elastisch ist, 1–2 EL Wasser unterkneten. Teigkugel in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten ruhen lassen. In dieser Zeit die Füllung zubereiten.

Füllung und Fertigstellung

2. Parmesan in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 10** zerkleinern.
3. Petersilie zugeben und **5 Sek./Stufe 6** zerkleinern.
4. Ricotta, Ei und Mozzarella zugeben und **10 Sek./Stufe 4** vermischen.
5. Getrocknete Tomaten zugeben und **5 Sek./Stufe 4** vermischen.
6. Teig mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine dünn (2–3 mm) ausrollen und auf die eine Hälfte der Teigplatte 1 TL Füllung, mit Abstand (2 cm) an allen Seiten, setzen. Die freien Teigstellen zwischen der Füllung mit Wasser befeuchten. Die freie Teighälfte über die Füllung klappen, Teig um die Füllung fest andrücken, sodass keine Luftblasen mehr da sind. Ravioli mithilfe eines Teigrädchens oder Messers auseinander schneiden und auf eine bemehlte Platte geben.
7. In einem großen Topf auf dem Herd reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Ravioli darin 12–15 Minuten ziehen lassen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen und heiß mit einer Sauce servieren.

TIPP

- Servieren Sie Tomatensauce oder Salbei-Butter zu den Ravioli.



Arbeitszeit:
40 Min.



Gesamtzeit:
1 Std.



6 Portionen



aufwendig



Pro Portion: Eiweiß 21 g
Kohlenhydrate 47 g / Fett 19 g
Brennwert 1880 kJ/449 kcal