

Grundrezept Ravioli

Mit diesem Rezept beeindrucken selbst Kochanfänger: Das Grundrezept für Ravioli ist ganz einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 Stk. Ei (zum Bestreichen)
3 Stk. Eier
300 g Mehl (griffiges)
80 ml Olivenöl
1 Prise Salz
1 Schuss Wasser
1 EL Butter (geschmolzen, zum Anrichten)

Zubereitung

1. Beim Grundrezept für Ravioli das Mehl, die Eier und das Olivenöl in eine Schüssel geben und mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Falls nötig, etwas Wasser hinzufügen, um den Teig geschmeidiger zu machen.
2. Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen und den Teig darauf zu zwei großen Rechtecken ausrollen. Eier verquirlen und ein Rechteck damit einpinseln. Die gewünschte Füllung mit Hilfe eines kleinen Löffels in regelmäßigen Abständen auf den Eier-Teig setzen.
3. Das zweite Teig-Rechteck vorsichtig darüber legen und den Teig um die Füllung herum fest andrücken. Mit einem Teigrand um die Füllung herum ca. 4-5 cm große Rechtecke ausschneiden.
4. Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und die Ravioli darin ca. 5-6 Minuten kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Dann vorsichtig mit einem Schaumlöffel herausheben, abtropfen lassen und servieren.

Tipp

Die Teigtaschen, die mit dem Grundrezept für Ravioli hergestellt wurden, lassen sich sehr gut einfrieren. Als Füllung eignen sich verschiedene Gemüse- oder Fleischsaucen.