

Ravioli mit Ricottafüllung

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Mehl
4	Stücke	Eier
2	Stücke	Eigelb
2	Teel.	Olivenoel
2		Esl. Wasser
		Salz
300	Gramm	Ricotta
1	Bund	Basilikum
1	Dose	Tomatenfleisch
2	Zehen	Knoblauch
1	Teel.	Olivenoel

Anleitung:

Mehl, Eier, Eigelb, Olivenöl, Wasser und Salz mit dem Handrührgerät zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Anschließend in Folie verpackt 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Danach den Teig mit einer Nudelmaschine ausrollen und die Teigbahnen auf eine bemehlte Fläche legen. Für die Füllung den Ricotta mit dem fein gehacktem Basilikum und dem Tomatenfleisch mischen. Die gepresste Knoblauchzehe in Öl andünsten und dann zur Füllung geben. Diese auf den Teigbahnen verteilen und etwa zehn mal zehn Zentimeter große Ravioli mit einem Kantenroller abschneiden. Hierauf legt man eine weitere ausgerollte Teigbahn - rollt die Ravioli erneut ab - und drückt die Füllung an. Danach in leicht siedendem Salzwasser fünf bis sieben Minuten garen.