

## Blutwurst - Ravioli

Zutaten für: 1 Rezept

1	Stück	Ei
3	Stücke	Eigelb
1/2	Teel.	Kaltgepresstes Distelöl
1	Prise	Salz
200	Gramm	Mehl
4	Stücke	Blutwurst (à 50 g)
1	Stück	Eigelb
1	Essl.	Milch

### Anleitung:

Ei, Eigelb, Öl und Salz in eine Schüssel geben und mit dem Mixer oder Schneebesen gut verrühren. Nach und nach das Mehl dazu sieben und mit den Händen so lange weiterkneten, bis sich der Teig vom Schüsselboden löst. Der Nudelteig muss schön glatt, aber noch fest und zäh sein. Zur Kugel formen, in Klarsichtfolie einwickeln und 30 Minuten kühl stellen.

Dann den Teig durch eine Nudelmaschine bis zur gewünschten Stärke ausrollen. Wer keine Nudelmaschine hat, kann den Teig auch auf einer bemehlten Fläche ausrollen, zehn Minuten antrocknen lassen und zur gewünschten Stärke ausrollen. Eigelb und Milch mischen. Etwa 100 g des Nudelteiges sehr dünn ausrollen.

Blutwurstscheiben daraufgeben und schnell mit dem mit etwas Eigelb-Mischung eingepinselten Nudelteig bedecken. Gut andrücken und mit einem Teigrädchen in Form schneiden. Wasser in einer Kasserolle oder einem flachen großen Topf mit einer Prise Salz und Olivenöl zum Kochen bringen. Küchentrepp hineinlegen und die Ravioli auf einer Lage Pergament- oder Backpapier in das Wasser hineingeben.

Bei kleiner Hitze drei Minuten köcheln lassen.