

## Kypriakes - Ravioles (Zyprische Ravioli mit Käse Gefüllt)

Kategorien: Gefüllt, Nudeln, Land, Zypern, Käse

Zutaten für: 8 Personen

### TEIG

---

|   |        |               |
|---|--------|---------------|
| 3 | Tassen | Mehl          |
| 3 |        | Eier          |
| 1 | Tasse  | Kaltes Wasser |
| 1 | Teel.  | Salz          |

### FÜLLUNG

---

|       |        |  |
|-------|--------|--|
| 1 1/2 | Tassen | Geriebenen<br>"Halloumi"-Käse,<br>(falls kein "Halloumi" zur<br>Hand ist<br>Kann man geriebenen<br>Parmesan nehmen!) |
| 1 1/2 | Essl.  | Trockene Minze   |
| 3     |        | Eier   |

### FÜLLUNG

---

|     |       |  |
|-----|-------|--|
| 1   | Tasse | Geriebenen "Halloumi"  |
| 1   | Teel. | Trockene Minze   |
| 1/2 | Tasse | Geschmolzene Butter<br>Hühnerbrühe zum Kochen der<br>Ravioli |

### Anleitung:

Das Mehl wird gesiebt und mit dem Salz gemischt. Man drueckt eine Vertiefung in das Mehl und gibt die Eier hinein. Sie werden mit dem Mehl vermisch. Man gibt etwas kaltes Wasser hinzu und verarbeitet die Masse bis ein weicher, glatter Teig entsteht. Man knetet den Teig ca. 10 Minuten. Dann formt man eine Kugel, bestreut sie mit Mehl und deckt sie mit einem feuchten Tuch zu. 1 Stunde gehen lassen!

Dann mischt man in einer Schuessel den geriebenen Kaese mit den Eiern und der Minze zu einer festen Masse. Jetzt wird die Teigkugel noch einmal fuer 5 Minuten geknetet. Dann wird sie in 4 gleichgrosse Portionen geteilt. Jede Portion wird zu einem ca. 8 cm breiten duennen Teigband ausgewallt. Im Abstand von 5 cm werden walnussgrosse Haeufchen von Fuellung daraufgesetzt, und das Teigband darueber geschlagen. Mit dem Finger wird der Teig um die Fuellungen herum festgedrueckt. Mit einem Trinkglas werden dann die Ravioli halbmondfoermig ausgestochen. Im Bedarfsfall kann man die Raender mit einer Gabel fest schliessen!

Die fertigen Ravioli werden auf ein Tuch zum Trocknen gelegt. Jeweils 10 bis 15 Stueck kommen zusammen in einen Topf mit kochender, gesalzener Huehnerbruehe und sollten dort 10 bis 15 Minuten mehr simmern als kochen. Die Ravioli kommen in ein Sieb zum Abtropfen. Dann werden sie angerichtet, indem man etwas Butter darueber giesst und mit geriebenem Kaese bestreut. Rezept nach Frau Rita