

Ravioli (Grundrezept)

Kategorien: Nudeln, Grundrezept

Zutaten für: 4 Portionen

	Menge	Maß	Zutat
300	Gramm		Mehl
3			St Eier
3	Essl.		Öl
	Etwas		Salz
	Etwas		Mehl zum Ausrollen
1			St Eigelb
2	Essl.		Milch

Anleitung:

Mehl, Eier, Öl und Salz vermischen, Nudelteig herstellen. 6 x 6 cm große Quadrate markieren. In die Mitte dieser Quadrate einen Teelöffel Füllung geben. Milch mit Eigelb verrühren, die Ränder der Quadrate bestreichen. Die zweite Teighälfte locker darüber legen und den Teig rund um die Füllungen fest andrücken. Mit einem Kuchenrädchen die Raviolis viereckig ausrädeln.