Zutaten für ca. 36 Stück:

Dazu passt eine Tomatensauce oder Parmesan und braune Butter

Mit italienischem Nudelmehl

Ravioliteig mit Weichweizen:

250 g Griffiges Mehl in eine Schüssel geben 1,5 dl Flüssigkeit:

2 ST Eier (M)

1 EL Olivenöl

2 EL Wasser

Ravioliteig mit Hartweizengrieß fein: 250 g Durum in eine Schüssel geben 1,5 dl Flüssigkeit und ein bisschen mehr:

2 ST Eier (M)

1 ST Eidotter

1 EL Olivenöl

2 EL Wasser

Herstellung:

• Alles gut mischen, zu glattem, geschmeidigem, elastischem Teig kneten, Kugel formen und ca. 30 Min. ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten:

175 g Ricotta

1 EL Olivenöl

6 ST Dörrmarillen, fein gehackt

2 EL Walnüsse, gehackt

2 EL Pistazien, gehackt

1,5 EL Basilikum, gehackt

1/2 EL Zitronensaft

etwas Abrieb einer Zitrone

Salz, Chili

Herstellung und Vollendung:

- Alles miteinander vermengen gut abschmecken und kühl stellen.
- Ravioli herstellen Schritt für Schritt:
- Mit einem Raviolibrett. . . Ravioli herstellen und im Salzwasser bissfest ziehen lassen (4-5 Minuten)



