

Nudelteig herstellen und Ravioli/Tortellini füllen



Zutaten (für ca. 80 Ravioli/Tortellini):

- 150g Mehl (Typ 405)
- 150g Hartweizengrieß
- 150ml kaltes Wasser
- 1 Prise Salz



- Mehl und Hartweizengrieß und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und vermengen.
- Nach und nach das kalte Wasser hinzufügen und zu einem glatten, formbaren Teig kneten.
- Den fertigen Teig in Folie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.



- Den Teig auf einer gut bemehlten Fläche mit dem Nudelholz dünn ausrollen.



- Mit einem Glas oder einer Tasse Kreise ausstechen.



- Auf jeden ausgestochenen Teigkreis einen Teelöffel Füllung geben.



- Den Rand mit etwas Wasser befeuchten und den Teig anschließend zu einem Halbkreis zuklappen.
- Den Teigrand dabei gut zusammendrücken.
- Fertig ist die Ravioli



Tortellini

- Die Spitzen der Ravioli nach vorne falten.
- Die Teigspitzen dabei fest zusammendrücken.

Die fertigen Nudeln in kochendem Salzwasser für 3-4 Minuten ziehen lassen

Guten Appetit!!