

Ravioli selbst gemacht



Zutaten:	Zubereitung:
Für den Teig:	(für 4 Personen)
400 g Mehl	
4 Eier	
2 Teel. Öl	
evtl. etwas Wasser	Alles zu einem geschmeidigen, elastischen, nicht zu festen Teig verkneten. in Frischhaltefolie eingepackt 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
Füllung:	
500 g Hackfleisch	anbraten und mit
Salz, Pfeffer	
frische Oreganoblätter	abschmecken. Mit
200 g Frischkäse	binden und abkühlen lassen.

	Mit Hilfe einer Ravioliform (siehe Foto) die dünn ausgerollten Teigplatten in die Form legen, füllen und ausstechen.
	ca. 12 Minuten leicht im Topf mit leicht gesalzenem Wasser leicht köcheln lassen.
	Abseien und in Butter kurz in der Pfanne leicht anbraten.
	Dazu z. B. eine Tomatensoße oder Käsesoße reichen und mit
Parmesan oder Käse	bestreuen.



