

RADIO SALÜ



101,7

Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer

Ravioli in Salzeibutter

Zubereitung:

Aus unserem selbstgemachten Nudelteig können Sie einfach Ravioli machen, hierfür schneiden Sie den durchgekühlten Teig in Stücke, rollen den zu langen Bahnen aus, die schneiden Sie in 2 gleich große Bahnen, Teigreste können dann wieder verwendet werden.

gefüllt wird, wie's gefällt

zum Beispiel Blattspinat oder Lachs, Blauschimmelkäse oder eine Pilzfüllung, einfach rein wozu Sie Lust haben.

Die untere bahne mit Eiweiß bestreichen, Teelöffelweise die Füllung drauf setzen, dann die 2 Bahne drauflegen und mit den Fingern rund um die Füllung festdrücken.

Jetzt mit einer Tasse ausstechen und in Salzwasser paar Minuten köcheln lassen.

Die Ravioli mag ich am liebsten nur in Salzeibutter an geschwenkt, schön mit Pfeffer aus der Mühle würzen.

Aus dem selbst gemachten Nudelteig können Sie auch alle anderen Nudelsorten schneiden, da sind keine Grenzen gesetzt und mal ehrlich.

So bisschen stolz ist man schon, wenn selbst gemachte Nudeln auf den Tisch kommen.