

# Ravioli: In Hülle und Fülle

Diese Menge ergibt jeweils etwa 30 bis 40 Stück:

**Weisser Ravioliteig:**  
250 g Mehl  
2 Eier, verknüpft  
4 EL Wasser  
2 EL Öl

**Grüner Ravioliteig:**  
250 g Mehl  
50 g Kräuter oder Spinat, ausgepresst und fein gehackt  
2 EL Öl  
2 Eier, verknüpft  
1 EL Wasser

**Roter Ravioliteig:**  
250 g Mehl  
1 EL Tomatenpüree  
2 Eier, verknüpft  
1 EL Wasser  
2 EL Öl

**Herstellung:**  
Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Am leichtesten geht's in einem Rührwerk. Teig mindestens eine Stunde oder besser über Nacht kühl ruhen lassen. Rechteckig etwa 2 bis 3 mm dünn auswallen, halbieren. Füllung in Häufchen auf die eine Hälfte setzen, ringsum mit Eigelb bestreichen und mit der anderen Teighälfte bedecken. Gut andrücken und mit einem Teigradchen Ravioli ausschneiden. Sehr leicht geht's auch, wenn Sie die Ravioli mit einem speziellen Raviolibrett verarbeiten. Beachten Sie die dazu die Hinweise des Herstellers.

**Kochen:**  
Reichlich Salzwasser in einer möglichst breiten Pfanne aufkochen. Ravioli portionenweise in die kochende Flüssigkeit geben. Auf dem Siedepunkt während 4 bis 5 Minuten ziehen lassen. Mit einer Lochkelle heraus nehmen. Auf Teller anrichten, eine Sauce nach Wahl darüber geben.

**Pilzfüllung:**  
250 g Pilze  
1 kleine Zwiebel, gehackt  
2 Knoblauchzehen, gehackt  
1 EL Petersilie, gehackt  
1 dl Weisswein  
Salz, Pfeffer

Pilze zusammen mit Zwiebel, Knoblauch und Petersilie im Öl gut anbraten. Mit dem Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Fein hacken, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



*Kräuterfüllung:*

250 g Kräuter oder Spinat  
1 grosse Zwiebel  
2 EL Öl  
1 dl Wasser oder Bouillon  
Salz, Pfeffer

Kräuter und Zwiebel hacken. Im Öl gut dünsten, mit Wasser oder Bouillon ablöschen. Einkochen lassen und zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

*Pilz-Nuss-Käsefüllung:*

50 g Pilze  
50 g Baumnüsse, gehackt  
2 EL Öl  
Salz, Pfeffer  
1 Becher (250 g) Ricotta

Pilze hacken. Baumnüsse im Öl anrösten, Pilze zugeben und gut dünsten, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auskühlen lassen und anschliessend mit Ricotta mischen.

*Weisse Sauce für 4 Portionen:*

1 EL Butter  
2 EL Mehl  
2 dl Milch  
Salz, Muskat

Butter in einer Pfanne schmelzen, Mehl dazu rühren. Mit der Milch ablöschen, unter ständigem Rühren aufkochen. Mit Salz und Muskat abschmecken.

*Tomatensauce für 4 Portionen:*

1 kleine Zwiebel, gehackt  
1 Knoblauchzehe, gehackt  
4 Tomaten  
1 EL Öl  
Salz, Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch im Öl andünsten, Tomaten häuten und entkernen, in Würfeli schneiden und dazu geben. Kurz aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen

*Kräutersauce für 4 Portionen:*

100 g frische Kräuter  
1 kleine Zwiebel  
1 EL Öl  
1 dl Weisswein oder Bouillon  
Salz, Pfeffer  
1 EL Butter

Kräuter und Zwiebel hacken, im Öl gut andünsten. Mit Weisswein oder Bouillon ablöschen. Kurz köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalte Butter zum Binden nach und nach einrühren.

Das Rezept für den Ravioliteig stammt aus dem Erfahrungsschatz von Erika Zumbrunn. Geben Sie nicht auf, wenn's nicht auf Anhieb gelingt, denn es lohnt sich, ein bisschen zu üben. Wie bei Erika Zumbrunn dürften die Ravioli auf einmal auch bei Ihnen zu den ganz persönlichen Erfolgsrezepten zählen!

