

Ravioli

Teig:

200 gr Mehl

2 Eier >65gr

2 EL Avocado Öl

1 Prise Salz

2 EL Wasser

Zutaten gut mischen und kneten

zum ruhen 1 Std in den Kühlschrank

dünn ausrollen (wenn Vorhanden mit Maschine) und kreisförmig ausstechen.

Füllung:

100 gr mageres gehacktes

50 gr Mortadella

nach Belieben Würzen

- Mit dem Bamix (Fleischmesser Aufsatz) pürieren
- Auf die Teigtaschen geben, Rand mit Wasser benetzen zuklappen und andrücken
- In kochendem Wasser für 7-8 Minuten (je nach Grösse der Ravioli/Teigtaschen) kochen
- Abtropfen
- In Bratpfanne Butter erhitzen und Ravioli begeben würzen