

## Selbstgemachte gebackene Ravioli

300 g Mehl, Weißmehl

3 [Eier](#)

2 EL Öl

2 Tüte/n Safran

1 Prise Safranfäden

### **Für die Füllung:**

200 g Schinken, gekochter

200 g Ricotta

3 EL Parmesan


etwas Pfeffer

etwas Peperoncini oder Chili evtl. Sahne

## Zubereitung



---

 Aus den Zutaten für den Teig einen Safranteig herstellen. Den Teig in Klarsichtfolie ca. 30 Minuten ruhen lassen. Unterdessen den Schinken hacken und mit den übrigen Zutaten der Füllung mischen. Den Teig dann in ca. 12 cm breite Teigplatten auswallen (ich benütze dazu die Nudelmaschine). Auf der oberen Hälfte des Teiges nun mit einem Kaffeelöffel in ca. 5 cm Abstand die Füllung auftragen. Die untere Hälfte der Teigplatte mit Wasser bestreichen und hochklappen. Gut festdrücken, auch zwischen den Füllungen. Mit dem Teigrädchen nun die Ravioli auseinander schneiden. Die Ravioli auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 180° ca. 20 - 30 Minuten backen. Warm mit verschiedenen Dips servieren.

Tipps: Die Ravioli können als Hauptspeise für 4 Personen oder als Aperogebäck für 6 Personen gereicht werden. Durch das Backen werden sie knusprig und ähneln einem Brotgebäck. Die Ravioli können aber auch im siedendem Salzwasser normal gekocht und serviert werden.