

# Ravioli

---

- 100 g Weizenmehl
- 100 g Hartweizengrieß
- 1 Ei
- Etwas Safran, gemahlen
- 100 g Ziegenfrischkäse
- 100 g Ricotta
- 30 g Pinienkerne
- 5 getrocknete Tomaten in Öl
- etwas Butter
- Salz und Pfeffer

[Zutaten für 2 Portionen]

# Zubereitung

---

Aus dem Mehl, Grieß, dem Ei, 50 ml Wasser, Safran und einer Messerspitze Salz einen geschmeidigen, nicht klebenden Teig kneten.

Die Pinienkerne in einer Pfanne rösten.

Für die Füllung den Ricotta, Frischkäse, die abgetropften Tomaten und die Pinienkerne fein pürieren.

Den Teig maximal 3 mm dick ausrollen und mit einem Trinkglas ausstechen.

In die Mitte der runden Teiglinge jeweils einen Teelöffel Füllung geben. Die Teig-

linge dann in der Mitte umklappen und mit einer Gabel am Rand festdrücken.

Sollten die Ravioli nicht sofort gekocht werden, die fertigen Nudeln bis zur Verwendung auf ein mit Mehl bestreutem Backblech legen.

Wasser in einem Topf aufkochen, die Temperatur herunterdrehen bis das Wasser nur noch simmert. Die Ravioli für 3-5 Minuten in das heiße Wasser geben.

Zum Servieren die Ravioli mit etwas geschmolzener Butter übergießen.