



# Ravioli

## Tomate-Schichtkäse-Mortadella-Tabasco

### Zutaten für Teigplatten:

- 250 g Hartweizengrieß
- 250 g Weizenmehl 550
- 2 Eier (ca. 100 g)
- ca. 80 g Wasser
- 1 EL Öl

### Zutaten für die Füllung:

- 125 g Frischkäse
- 4 EL Milch
- 2 EL Tomatenmark
- 75 g Mortadella
- Cayennepfeffer
- Einige Spritzer Tabasco

### Zubereitung Teig:

Den Hartweizengrieß in die Nudelmaschine einfüllen. Verquirlte Eier, Wasser und Öl nach und nach dazu-geben. Den Teig 8-10 Minuten mischen lassen bis er streuselig ist. Anschließend die Teigplatten auspressen mit der Flachteigmatrize 99 oder 99V. Dann die Nudelplatten mit Füllung versehen, zusammenklappen und ausstechen mit einem Ravioli-Ausstecher.

**Füllung:** Frischkäse, Milch und Tomatenmark verrühren. Mortadella in kleine Würfel schneiden. Mit Cayennepfeffer und Tabasco abschmecken.

**Kochzeit:** Ca. 2-3 Minuten. Die gekochten Ravioli in der Velouté schwenken und mit frischen Kräutern verfeinern.