

Ravioli di carne von Rana Gilgen

Mengen für 10 Personen

Ravioli zum selber machen.

Das Rezept für 10 Personen ergibt ca. 150 Stück.

500 g Hackfleisch	
1.0 g Salz	
1.0 g Pfeffer	
10 g ital. Kräutermischung	
1.0 g Rosmarin	
1.0 g Thymian	nach gutdünken würzen, mischen, sofort kühl stellen. Das Hackfleisch wird roh in die Ravioli gefüllt.
925 g Pastateig	auswallen und Ravioli herstellen :-) je ca. 60 Stück auf einmal 5-7 Minuten im Salzwasser knapp unter dem Siedepunkt garen. Sprudelndes Wasser kann die Ravioli zum Platzen bringen. Ravioli kann man mit etwas Butter zugedeckt in einer Schüssel im auf 50-75 Grad vorgewärmten Backofen warm halten.

mit Tomatensauce servieren