

Ravioli Teig Basisrezept hausgemacht

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Ein Praxiserprobtes Ravioliteig Rezept vom Frankfurter Sternekoch Camillo Greco.

Zutaten

- 500 g Mehl
- 12 ganze Eier
- 40 ml gutes Olivenoel
- Etwas Salz
- Etwas Wasser

Zubereitungsart

Schritt1

Das Mehl auf die Tischplatte geben, in die Mitte die frischen Eier schlagen, Öl, Salz und Wasser dazu geben.

Schritt2

Von der Mitte aus arbeiten und das Mehl von den Rändern nach und nach einarbeiten, bis alles gut durchgewirkt ist.

Schritt3

Anschließend 30 Minuten ruhen lassen bevor der Ravioliteig ausgerollt wird.

Schritt4

(Das ist die "manuelle Version" mit Muskelkraft, natürlich kann man sich die Arbeit mit einer Küchenmaschine erleichtern)

Schritt5

In unsere Ravioli Themenwelt finden Sie viele weitere tolle Rezepte für Raviolifüllungen.

Rezeptart: Nudelteige **Tags:** grundrezept, hausgemacht, ravioli

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ravioli-teig-basisrezept-hausgemacht/>