MEIN GENUSS



Mediterrane Hefeteig-Ravioli



It’s a match!

It´s a match! Deine Ravioli erhalten den klassischen Geschmack mit den italienischen Kräutern!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Zuerst nimmst du den Teig aus dem Kühlschrank und rollst ihn vorsichtig aus, damit er nicht reißt. Wenn du Backpapier unter den Teig legst, lässt er sich leichter verarbeiten.
2. Dann füllst du die Tomatenpassata in eine Schale und vermischt etwa 1 bis 2 Esslöffel unserer italienischen Kräutermischung damit.
3. Den Teig schneidest du in etwa 5 Zentimeter breite Streifen. Der erste Streifen dient als Untergrund, mit dem daneben deckst du später den vorhergehenden Streifen ab. Auf den ersten Streifen gibst du im Abstand von etwa drei Zentimetern je einen Klecks der Tomatenmasse.
4. Schlage das Ei vorsichtig auf und gib Eiweiß und Eigelb in zwei verschiedene Gefäße. Das Eiweiß dient als Kleber. Das Eigelb verleiht den Ravioli später im Backofen eine goldgelbe Farbe und schützt den Teig vor dem Austrocknen. Die Ränder und die Zwischenräume des ersten Streifens bestreichst du sorgfältig mit Eiweiß, legst ein Stück Teig darüber und drückst das Ganze gut fest.
5. Nun heizt du den Backofen vor. Besitzt du einen Umluftherd, stellst du ihn auf 180°C ein. Ist es ein Backofen mit Ober- und Unterhitze? Dann sollten 200°C genügen.
6. Zum Schluss unterteilst du die Streifen in einzelne Stücke. Daraus sollten sich ungefähr zehn bis zwölf Ravioli ergeben. Diese bestreichst du mit dem Eigelb und schiebst sie in den auf 200°C vorgeheizten Backofen. Die Backzeit sollte zwischen 15 und 20 Minuten betragen.

Zutaten

1 Paket Fertighefe- oder Pizzateig
250 ml Tomatenpassata
2 Esslöffel italienische Kräutermischung
1 Ei
Käse zum Überbacken

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 19.05.2027.

MEIN GENUSS