

Rezept Nummer 11:

kein Weizen, keine Kuhmilch

Ravioli mit Dinkelmehl (64 Ravioli)

Teig:

250 gr. Ur-Dinkelmehl von der Liste
2 Eier (zusammen 120 gr. mit Schale)
1 EL Olivenöl
2-4 EL Wasser

Füllung mit Kräutern (für 32 Ravioli)

30 gr gehackte Kräuter, z.B. Schnittlauch, Ruccola, Peterli, Basilikum, Bärlauch ect.
1x Mozzarella di bufala von *Coop*

Füllung mit Gemüse: (für 32 Ravioli)

1/2 Aubergine,
ca. 1 Tasse voll abgetropfte Tomaten (passato von Manor o.ä.)
1x Mozzarella di bufala von *Coop*

1. Mehl mit Eiern und Oel und 2-4 EL Wasser mischen und Solange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
2. Den Teig unter der umgekehrten Teigschüssel 1 Std ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Füllungen herstellen:
 1. Mit Kräutern: kühl stellen. Mozzarella zuvor gut abtropfen lassen. Die Kräuter und den Mozzarella gut mischen, ev. 1-2 EL Olivenöl dazugeben.
 2. Mit Gemüse: Aubergine in Scheiben schneiden, mit Salz bestreuen und 15 Min ziehen lassen. Gut wässern, trockentupfen, in Viertel schneiden und mit genügend Olivenöl goldbraun braten. Abkühlen lassen. Tomaten (passato) in ein grosses Sieb geben und abtropfen lassen. Alles zusammen mischen und kühlstellen.
3. Teig in 4 Teile schneiden, 3 Viertel wieder unter die Schüssel legen. Einen Viertel auf gut bemehlter Unterlage dünn auswallen, dabei immer wieder bestäuben (Mit Dinkelmehl!!) und umdrehen. Die Form sollte rechteckig sein und das Raviolibrett um ca 3 cm überlappen. Teig an der Form leicht andrücken.
4. Füllung mit Kaffeelöffel in die Vertiefungen geben. Mit feuchtem Pinsel Stellen befeuchten, wo Teig zusammenklebt. 2. Viertel auswallen, darüberlegen, mit den flachen Händen vorsichtig andrücken und mit Wallholz vorsichtig andrücken, bis Zick-Zack-Rand des Raviolibrettes durchschimmert.
5. Kuchenblech mit Küchentuch auslegen und Ravioli hineinschütteln und nebeneinander hinlegen. Gleiches Prozedere mit dem Rest. Kuchenblech in Tiefgefrierer, nach 1 Std. in Säcke abfüllen. Können auch frisch gekocht werden, in nicht kochendem, gesalzenem Wasser 2-3 Min ziehen lassen. Die tiefgekühlten Ravioli in kochendes Wasser, 3-5 Min kochen. Vorsichtig mit Kelle abschöpfen und auf vorgewärmten Teller servieren. Bei Kuhmilchkarenz Mabona Margarine drauf, ev mit Salbeiblättchen gekocht, oder Butter, wenn erlaubt.
6. Wenn kein Raviolibrett von Betty Bossy: mit Kuchenrädli ausschneiden oder Tortellini formen: kleines Viereck von ca 8 cm Kantenlänge, Füllung in die Mitte, Dreieck formen, spitze Ecken um den Finger zusammendrücken, übriggebliebene Ecke einschlagen, fertig!

