



# 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/>