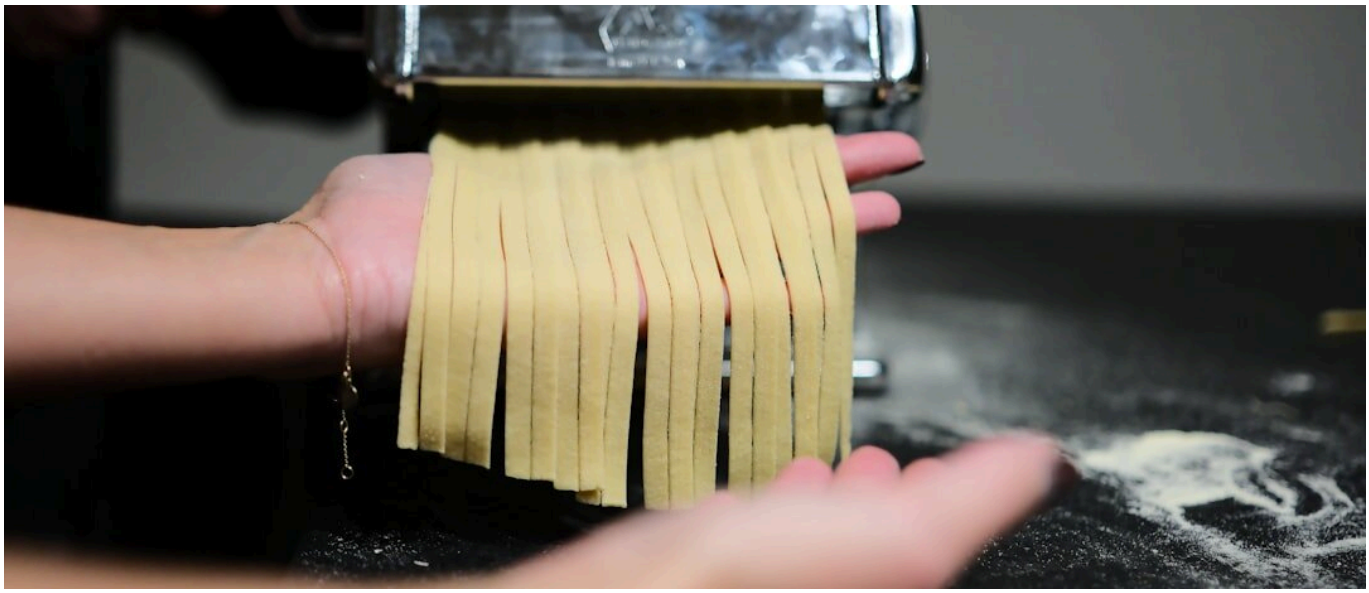


Zutaten

- 125 g Pastamehl Typ 00
- 125 g Semola
- 5 Eigelbe
- 1 Ei
- 1 El Olivenöl
- Salz, Muskat
- Einen guten Teelöffel der Leberwurstmasse mittig auf den ausgestochenen Nudelteig geben. Die Ränder des Nudelteigs mit etwas Wasser bepinseln, die Ravioli zusammenklappen sowie die Ränder fest andrücken. In gesalzenem Wasser für ca. 2 kochen lassen.

Beilage

Nudelteig

Entdecken Sie unser einfaches Rezept für perfekten Nudelteig. Kochen Sie mit uns in den Kochateliers und zaubern Sie köstliche Pasta!

So wird’s gemacht:

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem kompakten Teig verkneten. Diesen in Folie einschlagen und eine halbe Stunde ruhen lassen. Anschließend den Nudelteig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen und kreisrund ausstechen (8 cm Durchmesser).