



Dosenravioli mit Hackfleischsoße selber machen



Zutaten

Für den Nudelteig:

1 EL	Olivenöl
2	Eier
	Salz
2	Eigelb
250 g bis 270 g	Mehl

Für die Füllung:

1/2 TL	Oregano
150 g	Rinderhackfleisch
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Muskatnuss
1/2 TL	Paprikapulver

Für die Soße:

1 Pck.	passierte Tomaten
1/2 TL	Oregano
1 EL	Zucker
	Chilipulver
	Salz
1 kleine Handvoll	frisches Basilikum
300 g	Rinderhackfleisch
1	Zwiebel
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
3 EL	Olivenöl
1	Knoblauchzehe

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 1 Std. Ruhezeit

pro Portion: 2793 kJ, 667 kcal, 57 g Kohlenhydrate, 36 g Eiweiß, 34 g Fett, 306 mg Cholesterin, 2,6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Bist du auch ein absoluter Fan von Dosenravioli? Dann solltest du unbedingt unser selbstgemachten Dosenravioli mit einer würzigen Hackfleischfüllung und Bolognese ausprobieren! Dafür musst du zuerst einen einfachen Nudelteig vorbereiten. Den kann man aus Mehl, Eiern, etwas Olivenöl und Salz super easy selber machen. Für die Füllung vermischen wir einfach das Hackfleisch mit ein paar leckeren Gewürzen. Dann können die Ravioli auch schon befüllt und in ihre klassische Form gebracht werden. Für die typische Soße der Dosenravioli braten wir Zwiebeln, Knoblauch und Hackfleisch an. Das Ganze wird später mit Tomaten und Wasser abgelöscht und natürlich gewürzt. Wenn die Ravioli gekocht sind, werden sie nur noch mit der Soße und etwas frischem Basilikum getoppt und schon sind die selbstgemachten Dosenravioli fertig. Probier's unbedingt einmal selbst aus, es lohnt sich!

Step 1:

Für den Nudelteig musst du zuerst das Mehl auf der Arbeitsfläche aufhäufen und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Eier und die Eigelbe in die Mulde geben, dann eine Prise Salz und einen Esslöffel Olivenöl dazugeben. Alles mit einer Gabel vermischen, dabei immer mehr Mehl vom Rand in den Teig arbeiten. Wenn du alles vermengt hast, kannst du mit den Händen weiterkneten. Der Teig muss etwa 10 Minuten geknetet werden, bis er elastisch ist und nicht mehr an den Fingern klebt. Dann formst du den Teig zu einer Kugel und lässt ihn in Frischhaltefolie gewickelt eine Stunde ruhen.

Step 2:

Für die Ravioli-Füllung mischst du das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Muskat, Oregano und etwas Paprikapulver. Dann geht es auch schon ans Ravioli machen. Dazu den Nudelteig aus der Folie wickeln. Mit der Nudelmaschine sehr dünn ausrollen (Stufe 1 oder 2) und auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben. Dann immer einen TL Füllung in einer Reihe auf den Teig legen, dabei sollte etwas Platz zwischen der Füllung sein. Die Ränder mit Wasser anfeuchten und mit einer zweiten Teiglage belegen. Mit dem Teigrädchen die Ravioli ausschneiden und auf einem bemehlten Teller zwischenlagern.

Step 3:

Für die Soße musst du zuerst die Zwiebel und den Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und das Hackfleisch darin ganz krümelig braten. Anschließend die Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und ca. 5 Minuten weiter anschwitzen. Mit den Tomaten und etwas Wasser ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Zucker, Oregano und Chilipulver würzen.

Step 4:

Dann die Ravioli in kochendem Salzwasser garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Anschließend mit einer Schaumkelle direkt in die Soße heben. Das Basilikum grob hacken und kurz vor dem Servieren unter die Nudeln mischen.

