



## Ravioli mit Möhrenfüllung



### Zutaten für 2 Portionen

#### Teig

300 g Mehl  
3 Eier  
1 EL Olivenöl  
1 Prise Salz

#### Füllung

1 Zwiebel  
2 Möhren  
2 Tomaten  
50 körniger Frischkäse  
Basilikum (frisch)  
Pfeffer  
Salz

### Zubereitung

#### Füllung

Zwiebel in kleine Stücke schneiden. Mit etwas Öl andünsten.

Möhren schälen und klein raspeln, Tomaten würfeln. Beides zusammen mit den Zwiebeln andünsten.

Ein paar Basilikumblätter kleinschneiden, diese und den Frischkäse unter die Gemüsemasse heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

---

#### Teig

Mehl in eine Schüssel sieben und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig 15 Minuten in Frischhaltefolie ruhen lassen. Nun mit dem Nudelholz oder der Nudelmaschine den Teig sehr dünn ausrollen. Mit einem kleinen runden Ausstecher die Formen für die Ravioli vorbereiten.

Einen Klecks Teig in die Mitte der ausgestochenen Form geben. Eine weitere runde Form mit den Fingern etwas auseinanderziehen und über den gefüllten Teig legen. Mit Hilfe einer Gabel die Ränder der Ravioli zusammendrücken. Ravioli 5-6 Minuten in kochendes, gesalzenes Wasser geben.