

Glutenfreie Ravioli - Grundrezept

Zutaten für 6 Portionen:

400 g glutenfreie Mehlmischung (z.B. Universal Mix von Schär)
4 Eier (Größe M), zimmerwarm
50 ml Wasser, zimmerwarm
50 ml Olivenöl
1 Eigelb

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben. Achtung! Noch nicht das gesamte Wasser mit zu dem Teig geben. An der Küchenmaschine den Teighaken einsetzen. Auf Stufe 2 für 5 Minuten kneten bis der Teig homogen ist. Sollte er zu trocken sein, noch etwas Wasser zufügen und nochmals kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.

Den Teig zu einem Ball formen, in Frischhaltefolie einwickeln und 30 Min. ruhen lassen.

Die Lasagnewalze an der Maschine anbringen und auf die breiteste Stufe (1) einstellen. Nun den Teig in 6 bis 8 Teile teilen. Alle Kugeln, bis auf eine, wieder in Frischhaltefolie wickeln, damit sie nicht austrocknen.

Eine Teigkugel flach drücken und durch die Walze laufen lassen. Den Teig nun zweimal falten und um eine halbe Drehung (90°) drehen und wieder durch die Walze laufen lassen. Diesen Vorgang 4 bis 6 mal wiederholen, bis man eine schön gleichmäßige Teigbahn hergestellt hat.

Die Walze um eine Stufe dünner stellen und den Teig noch einmal durchlaufen lassen. Nun sollte der Teig 1-2 mm dick sein. Die Teigbahn auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und an den Rändern gerade schneiden.

Den Teig in gleichmäßige Rechtecke schneiden, mit etwas Füllung belegen und umklappen. Vorsichtig die Luft aus den Ravioli streichen. Die Ränder mit etwas Eigelb einstreichen und mit einer Gabel leicht andrücken.

Mit dem restlichen Teig genauso verfahren.

Die Ravioli portionsweise in reichlich kochendes Salzwasser geben und ca. 4 Minuten garen.

Tipps:

Damit die fertigen Ravioli nicht so schnell abkühlen, Teller im Ofen (bei max. 50°C) vorwärmen.

Für pinke Ravioli 2 TL Rote Beete-Pulver an den Teig geben. Oder den Teig halbieren und an eine Hälfte einen TL Rote Beete-Pulver geben. Dann hast du Ravioli in zwei Farben.

Man kann die Ravioli auch einfrieren. Dafür die Ravioli auf ein mit Backpapier belegtes Backblech oder mehrere flache Teller verteilen, ohne dass sie sich berühren und mit Frischhaltefolie bedecken. Die Ravioli nun für 1 Stunde in den Gefrierschrank geben. Danach kann man sie in Beutel abfüllen und wieder einfrieren. Durch das „Vorfrieren“ kleben die Ravioli nicht zusammen.