

## Ravioli vom heiligen Felix

Zutaten für 3 Personen (ca. 30 Ravioli)

### Ravioliteig

250	g	Mehl	
½	TL	Salz	
1.5	dl	Flüssigkeit: 2 frische Eier, 1 EL Olivenöl und Wasser	Eier, Öl und Wasser mit dem Stabmixer gut vermischen und zum Mehl geben. Teig von Hand kneten bis er nicht mehr an den Händen klebt. Teigkugel in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 30 Minuten kühl stellen.

### Raviolifüllung

160	g	St. Félicien Käse <sup>1</sup>	
100	g	Tomaten, getrocknet, in Öl	Abtropfen lassen.
2	EL	Olivenöl	
		Pfeffer a.d.M.	
		Salz	Füllung abschmecken.

### Ravioli fertigstellen

Ravioliteig mit der Pasta Maschine dünn auswallen.

Ravioli nach Belieben formen.

Ravioli in simmerndem Salzwasser ca. 8 Minuten ziehen lassen.

### Servieren

Eine geschälte Tomate in feine Würfel schneiden und über den Ravioli verteilen.

2-3 EL braune Butter über die Ravioli geben.



CBB, Juni/2015  
Nach einer Idee von [lamiacucina](http://lamiacucina)

<sup>1</sup> Migros Sélection oder anderer Weichkäse