

# RAVIOLI MIT BÄRLAUCH



## Für den Nudelteig:

250g Hartweizengrieß

100 g Mehl

150 ml Wasser

1 TL Salz

½ TL Kurkuma

## Für die Füllung:

Zwiebeln

Räuchertofu

Bärlauch

Zitronensaft

Sonnenblumenkerne

Alle Zutaten des Nudelteigs verkneten und etwas ruhen lassen.

Zwiebeln und Räuchertofu in kleine Würfel schneiden und mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten. Den Bärlauch grob hacken und in die Pfanne hinzugeben. Anschließend die Bärlauchmischung mit Zitronensaft und Sonnenblumenkernen in einer Schüssel pürieren.

Nun die Ravioli mit der Bärlauchmischung füllen und formen. In einem Topf mit gesalzenem Wasser für ca. 6-8 Minuten kochen.

