

# BÄRLAUCH-RAVIOLI



Für den Nudelteig:

250 g 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 den Ravioliteig zu einem langen Rechteck ausrollen und mit der Bärlauchmischung füllen. Den Teig zuklappen, zusammendrücken und mit einem Messer in einzelne Ravioli schneiden. Anschließend mit einer Gabel die Ränder festdrücken.

In einem Topf mit gesalzenem Wasser für circa 6-8 Minuten kochen.

