

## 1/2 Teig/Fertigstellung

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



### Zutaten

.....  
500 G  
Mehl (Weizenmehl Type 480 oder Dinkelmehl Type 700)  
.....

Salz

.....  
40 KG          Butter  
.....

GUT 125 ML      Milch oder Wasser  
.....

**Verfasst von:** Anna Katharina Kaswurm

### Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte ein Grübchen machen.
2. Butter feinflockig hineinschneiden und mit heißem Wasser oder warmer Milch abbrennen.
3. Rasch durchkneten und einen geschmeidigen Teig zubereiten.
4. Den Teig dünn ausrollen, Kreise (Durchmesser ca. 10 cm) ausstechen.
5. Mit Topfen-Sauerrahm-Masse füllen, zusammenklappen und gut zudrücken.
6. Im leicht köchelnden Salzwasser ca. 15 Minuten wallen lassen.
7. Mit einer Schöpfkelle herausnehmen, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Nussbutter oder Sauerrahmdip beträufeln.

### Info

Für ein ausgewogenes Gericht passt ein regionaler Salat der Saison!

## 2/2 Fülle

---

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen

---



### Zutaten

200 G	mehlige Kartoffeln
300 G	Bröseltopfen
100 ML	Sauerrahm
2 EL	gemischte Kräuter (zB Petersilie, Schnittlauch, Vogelmiere, Giersch, Gundelrebe, Borretsch)
1 PRISE	Salz

**Verfasst von:** Anna Katharina Kaswurm

### Zubereitung

1. Für die Fülle die Kartoffeln kochen, schälen und passieren.
2. Danach mit Bröseltopfen, Sauerrahm, den frischen Kräutern und Salz zu einer cremigen Masse verarbeiten.
3. Aus dieser Masse kleine Kugeln formen und diese auf den vorbereiteten Ravioliteig geben.
4. Zusammenklappen und weiterverarbeiten.