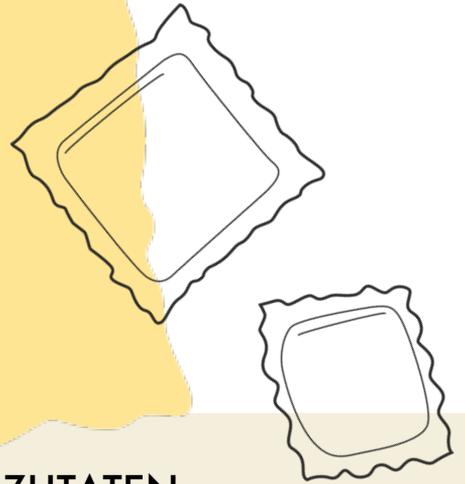


Nabio
ISS GUT FÜR DICH

ROTE BEETE RAVIOLI MIT SALBEIBUTTER



ZUTATEN

- 150g Hartweizengrieß
- 150g Mehl
- 125 ml Wasser
- 1-2 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1-2 Gläser Nabio Rote Beete Birne Walnuss Aufstrich
- 4 EL (vegane) Butter
- 12 Salbeiblätter

ZUBEREITUNG

2-3 Portionen Zubereitungszeit: 90 Minuten

1. Alle Zutaten bis auf den Aufstrich zu einem homogenen Teig verkneten und eine Stunde abgedeckt ruhen lassen.
2. Den Teig dünn ausrollen (am besten durch eine Nudelmaschine drehen)
3. Auf der Hälfte des ausgerollten Teiges im Abstand von 1,5 - 2 cm einen TL Aufstrich geben.
4. Die Ränder um die Füllung mit etwas Wasser bestreichen und die zweite Hälfte des Teiges darauf legen.
5. Die Ravioli mit einem Messer auseinander schneiden und in siedendem Wasser ca. 3 Minuten kochen.
6. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Salbeiblätter darin anrösten. Zum Schluss über die Ravioli geben.

