

SELLERIE TASCHERL

4-6 Personen

NUDELTEIG

150g Mehl glatt
150g Nudelmehl (de Cecco)
2 Eier
2 Dotter
1 EL Olivenöl

FÜLLE

200g Nudelteig
1 Knollensellerie
(geschält & gewürfelt)
50g Butter
100g Milch
Salz
50ml braune Butter
2 EL Parmesan



TEIG:

Alle Zutaten in der Küchenmaschine zu einem kompakten Teig kneten (mind. 15min). Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank geben. Nudelteig zu „Tascherl“ verarbeiten.

FÜLLE:

Sellerie in Milch & Butter bedeckt weich schmorren. Sehr fein mixen und mit Salz abschmecken. Masse in einen Spritzbeutel füllen. Nudelteig & Selleriemasse zu Ravioli formen. Kurz in Salzwasser kochen und in einer Pfanne mit brauner Butter schwenken.

BERGERGUT