

Ravioli mit Tomatensauce

Menge	Zutaten	Zubereitung
Ravioli		
250g Etwas 2	Mehl Salz Eier	1. In eine Schüssel geben und zu einem festen Teig formen.
3 l	Wasser	2. Wasser in einem Topf erhitzen.
		3. Teig ausrollen und mit einem Teigmesser portionieren. Die vorbereitete Füllung in die Mitte geben. Seiten mit Eiklar bestreichen und den Teig fest zusammendrücken.
		4. Nudeln in das kochende Wasser geben und solange kochen, bis sie oben schwimmen.
Tomatensauce		
1 etwas	Zwiebel Öl	1. Würfeln und mit etwas Öl in einem Topf anschwitzen.
1 D. 100 ml 1TL etwas	Geschälte Tomaten Wasser Brühe Kräuter der Provence Salz Pfeffer	2. Aufgießen und abschmecken.