Ravioli



Zutaten

Für 2 Personen

Teig
100 g Hartweizengrieß
150 g Weizenmehl (550er)
125 ml Wasser
1 TL Salz

Füllung
1 Zwiebel
150 g veganes Hack
300 g Spinat
1 Dose Tomaten in Stücken
Salz & Pfeffer

Olivenöl

Zubereitung

Teig
Aus allen Zutaten einen geschmeidigen Teig herstellen. Den Teig für mindestens 30 Minuten kühl ruhen lassen.

Füllung
Die Zwiebel in etwas Olivenöl anbraten, das vegane Hack nach Anleitung zubereiten und in der Pfanne mit anbraten. Spinat dazugeben und zerfallen lassen. Danach die Tomaten dazugeben und eine Weile köcheln lassen, bis ein Großteil der Flüssigkeit verkocht ist.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas abkühlen lassen.

Den Teig ausrollen und in kleine Vierecke schneiden. Die Füllung auf die Hälfte eines Teigvierecks geben, die andere Hälfte darüber klappen und mit einer Gabel die Teigränder zusammendrücken. Die Ravioli in leicht siedendem Wasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in etwas Olivenöl in der Pfanne anbraten.