

# Raviouls dalla tatta



## UNSERE KÖCHE

Eishockeyprofi Nino Niederreiter &  
Spitzenkoch Fadri Arpagaus

## Zutaten

### TEIG

500 g Mehl

1 Ei

10 ml Öl

$\frac{1}{2}$  Teelöffel Salz

ca. 2 dl Wasser

### FÜLLUNG

300 g altes Weissbrot

100 g Spinat

150 g Mangold

150 g Lauch

50 g Schnittlauch

50 g Petersilie

50 g Sellerieblätter

200 g Reibkäse (Savogniner oder  
Bündner Bergkäse)

75 ml Rahm

75 ml Milch

Salz, Pfeffer, Muskatnuss



## Zubereitung

- 1 Das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel vermengen. Ein Ei dazugeben und alle Zutaten vermischen. Masse kneten und nach und nach Wasser hinzufügen, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig anschliessend für etwa 30 Minuten ruhen lassen.
- 2 Das Weissbrot reiben, in Butter anbraten und in eine Schüssel geben.
- 3 Das frische Gemüse fein schneiden, in Butter dämpfen, abkühlen lassen und zusammen mit dem Weissbrot, dem Reibkäse, dem Rahm und der Milch vermischen. Die Füllung mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
- 4 Nun für die Herstellung der Raviouls die Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben und den Teig sehr dünn auswallen. Dies funktioniert am besten, wenn der Teig immer wieder leicht mit Mehl bestreut wird.
- 5 Die Füllung in kleine Bällchen formen und den Teig belegen. Damit die Ränder gut halten, diese mit einem Pinsel und ein wenig Wasser befeuchten. Nun den Teig zusammenklappen, die Ränder gut verschliessen und die Raviouls einzeln zuschneiden.
- 6 Raviouls kurz in siedendem Wasser kochen, herausnehmen und abtropfen. Beliebig mit Salz und Pfeffer abschmecken.