

Wildgeflügelravioli

für 1 Person

Vorbereitungszeit

30 Minuten

Kochzeit

2 Minuten aktiv, 0 Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. 1.20

Nährwert pro Rezept

203 Kcal, 11 g Fett, 18 g KH

Zutaten

20 g Wildgeflügel, klein würfeln

10 g Rahm

1 g Cognac

1 g Tonamat (RL Gewürz)

1 fein pürieren

20 g Mehl

1 cl Wasser

5 g Vollei

3 g Sonnenblumenöl

2 zu einem glatten Teig verarbeiten, hauchdünn ausrollen, Ravioli ausstechen, Füllung in die Mitte geben, 1 cm Rand mit Ei bestreichen und verschliessen

2 dl Rindsbouillon (RL Gewürz)

3 Teigtaschen in der Brühe 2 Minuten kochen