

HALLOUMI KÄSE RAVIOLI



Zutaten für 5 Portionen:

Backware

6 Tassen Mehl (1/2 Roggenmehl und 1/2 Weizenmehl)

Prise Salz

Warmes Wasser

Füllung

2 Halloumi Käse (reif)

1 frischer Halloumi Käse, gerieben

2-4 Eier

Getrocknete Minze

Zimt (optional)

Zubereitung:

1. Teig zubereiten. Zudecken und für eine Stunde ruhen lassen.

2. Alle Zutaten für die Füllung gut vermischen.

3. Teig in zwei Hälften teilen. Auf gemehlter Oberfläche beide Teighälften ausrollen. in einem Abstand von 5 cm nacheinander einen Teelöffel Füllung auf eine Hälfte des Teigs geben.

4. Die andere Teighälfte über die Füllung geben und zwischen den Füllungen gut aufeinanderdrücken. Die einzelnen Teile mit einem Messer rund ausschneiden.

5. Ravioli mit etwas Mehl bestreuen.

6. Wenn die Ravioli nicht gleich gekocht werden am Besten in die Gefriertruhe geben. Ansonsten in Geflügelbrühe kochen und mit geriebenem Halloumi Käse, gemischt mit getrockneter Minze, servieren.

(Benutzungserlaubnis für Cyprus Virtual Food Museum durch Cyprus Ministry of Agriculture)