



200	g	Grieß	in eine Schüssel geben, mit
1	Teelöffel	Öl	und
80	ml	Wasser	vermengen.
			Zuerst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann von Hand zu einem glatten Teig kneten. Sollte der Teig zu bröckelig sein, etwas Wasser hinzufügen. Sollte er zu klebrig sein, etwas Mehl hinzugeben. Mit Frischhaltefolie abdecken.
	etwas	Teig Mehl für die Arbeitsfläche	portionsweise mehrmals durch die Nudelmaschine drehen (bis Stufe 5), oder mit dem Wellholz dünn ausrollen.
			Zu Suppennudeln ausstechen und gut trocknen lassen (wenn man sie verschenken will, mind. zwei bis drei Tage!)
Füllung für Ravioli:			
1/2	Becher	Frischkäse oder Ricotta	mit
1	EL	Semmelbrösel	
	frischen	Kräutern	
1		Eigelb	
etwas		Reibekäse	nach Geschmack, sowie
		Salz und Pfeffer	in einer Schüssel verrühren.
			Kreise aus der Teigplatte ausstechen, etwas Füllung auf die eine Hälfte geben, ggf. mit
		Eiweiß	den Rand bestreichen, umklappen und mit einer Gabel festdrücken. In
	reichlich	Salzwasser	je nach Größe 4-6 min. garziehen lassen.
			Mit Sahne- oder Tomatensauce, bzw. Salbeibutter servieren.