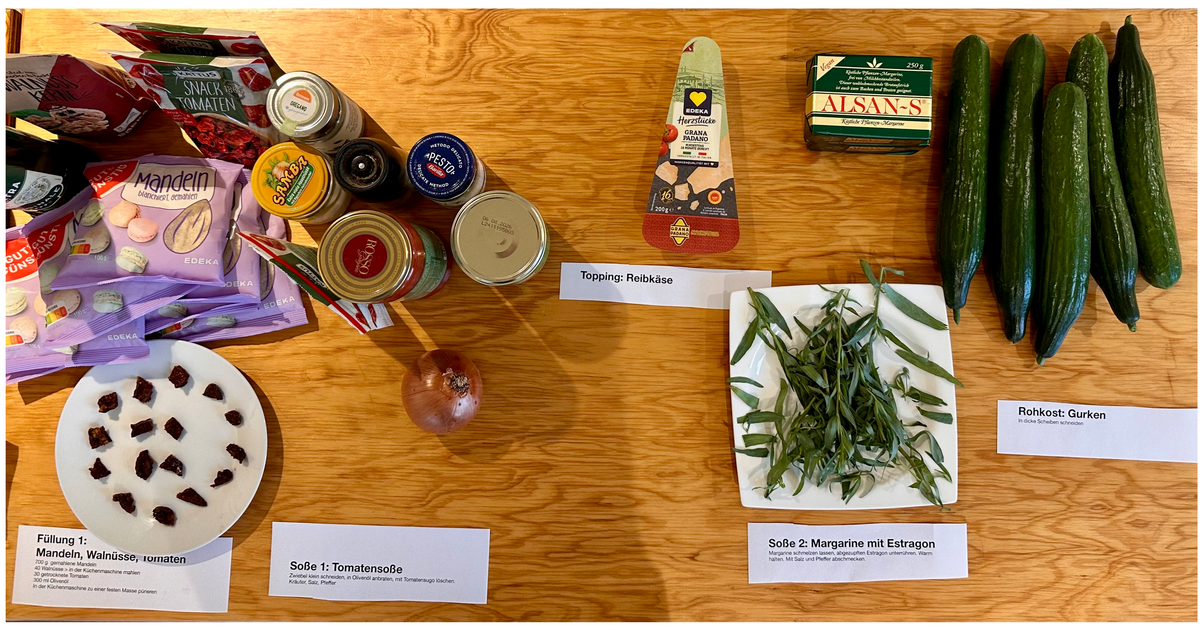
Kinder KochKlub

14.2.2026



Wir haben Ravioli selbst gemacht! Zunächst haben wir uns alle Küchenwerkzeuge und Zutaten angeschaut. Estragon waren vielen unbekannt, deshalb konnten die Kinder es vorher probieren. Auch den Unterschied zwischen fein gemahlenem Mehl und etwas gröberem Grieß haben wir gesehen und gefühlt.

Den Ravioli-Teig haben wir aus gleichen Teilen Mehl, Grieß und Wasser hergestellt. Nach nur wenigen Minuten erhält man durch kneten einen geschmeidigen Teig.

Eine Füllung haben wir aus Walnüssen, Mandeln, getrockneten Tomaten und Olivenöl hergestellt. Eine zweite aus Ricotta, Zitronenabrieb und Mandelmehl.

Für das Formen der Ravioli haben wir verschiedene Techniken ausprobiert. Wir haben den Teig mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine ausgewalzt. Für die Form hatten wir Ausstecher, ein Rädchen und ein Raviolibrett.

Die Ravioli waren nach wenigen Minuten gar und: sehr, sehr lecker!!