

# Ravioli-Fleisch-Täschli

## Zutaten:

Pasta Teig für den Betty Bossi Täschler 6 Stk.



## Füllung für 24 Ravioli:

150 g rohe Schweinsbratwurst od. Luganighe

75 g Mortadella, sehr fein gehackt

1 Esslöffel Parmesan, gerieben

50 g Mascarpone

2 Esslöffel Kaffeerahm

½ Teelöffel ital. Kräutermischung

Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

Alles mischen, würzen und in jede Vertiefung ca. 1 Teelöffel Masse einfüllen.

Täschli ins siedende Salzwasser geben, knapp unter dem Siedepunkt 5-7 Min. ziehen lassen.

Sauce nach Wahl