



Rigatellobällchen MIT OLIVEN

4 PERSONEN



CA. 20 MIN.-ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

150 g Mehl
125 g Domspitzmilch Rigatello
125 g Domspitzmilch
Süßrahmbutter
etwas Salz
Paprikapulver edelsüß
2 TL kaltes Wasser
1 Glas grüne Oliven (mit Paprika
gefüllt)

ZUBEREITUNG

1. Den Rigatello reiben.
2. Aus Mehl, Rigatello, Butter, Salz, Paprikapulver und Wasser einen Knetteig herstellen. Diesen anschließend kaltstellen.
3. 1 Glas grüne, mit Paprika gefüllte, Oliven abtropfen lassen und die Oliven halbieren.
4. Aus dem Teig kleine Bällchen formen und je eine halbe Olive einarbeiten.
5. Die Bällchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
6. Bei 160 – 175 °C ca. 20 Minuten backen.



/bayernlandeg



/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/BayernlandTV