



KARTOFFEL-SCHWEINSHAXL-RAVIOLI MIT JUNGEM SPINAT UND EIERSCHWÄMME SAUCE



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Füllungen bleiben länger saftig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



25



mittel

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN KARTOFFELTEIG

250 g Kartoffeln, mehlig

90 g Weismehl, griffig

1 Eigelb

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

125 g Schweinshaxe, gebraten, klein gewürfelt

1 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

50 g Zwiebel(n), fein gehackt

75 g Spinat, fein geschnitten

10 g Butter

EIERSCHWÄMME SAUCE

ZUBEREITUNG

1. Für den Kartoffelteig alle Zutaten vermischen und kurz kneten.
2. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Fleisch, Knoblauch, Zwiebeln und Spinat in Butter anbraten. Auskühlen lassen und mit QimiQ vermischen.
3. Teig quadratisch ausrollen und halbieren. Von der Füllung walnussgrosse Häufchen mit fingerbreitem Abstand auf eine der Teigplatten geben. Finger in Wasser tauchen und gitternetzartig die Zwischenräume zwischen den Häufchen anfeuchten. Mit der 2. Teigplatte abdecken und zwischen den Häufchen gut andrücken, um jedes Ravioli zu verschliessen. Mit einem Röllchenschneider die Ravioli zurecht schneiden und die Kanten nochmals zusammendrücken.
4. Ravioli ins kochende Salzwasser legen und bei kleiner Flamme garen.
5. Mit Eierschwämme Sauce anrichten und sofort servieren.