



SELLERIERAVIOLI



QimiQ VORTEILE

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Cremige Konsistenz



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE FÜLLUNG

100 g	
250 g	Knollensellerie
80 g	Äpfel
80 g	Butter
125 ml	Weisswein
200 ml	Selleriefond
0.5 g	Muskatnuss, gerieben
	Salz

FÜR DEN NUDELTEIG

250 g	Doppelgriffiges Mehl Type 480
6	Eigelb
20 ml	Olivenöl
3 g	Orangenschale
2 g	Salz

ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung: Knollensellerie und Äpfel, schälen in 2 cm Würfel schneiden und in Butter anschwitzen.
2. Mit Weisswein ablöschen. Selleriefond dazugeben, würzen und zugedeckt weich dünsten bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.
3. QimiQ Saucenbasis dazugeben und pürieren.
4. Für den Nudelteig: Alle Zutaten zusammen zu einem glatten Teig kneten und ca. 1 Stunde rasten lassen.
5. Teig quadratisch ausrollen und halbieren. Von der Füllung baumnussgroße Häufchen mit fingerbreitem Abstand auf eine der Teigplatten geben. Mit der 2. Teigplatte abdecken und mit einem Rollenschneider die Ravioli zurechtschneiden. Die Kanten gut zusammendrücken.
6. Ravioli in Salzwasser ca. 5 Minuten weich kochen