



# GEBACKENE APFEL-SPECK-RAVIOLI



## QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Vermindert Flüssigkeitsaustritt
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DEN TEIG

**500 g** Doppelgriffiges Mehl Type 480

**12** Eigelb

**40 ml** Olivenöl

**4 g** Salz

Muskatnuss, gemahlen

### FÜR DIE FÜLLUNG

**500 g**

**200 g** Äpfel, geschält, gewürfelt

**40 g** Butter

**160 g** Zwiebel(n), fein gehackt

**300 g** Durchzogener Selchspeck, fein gehackt

**20 ml** Olivenöl

**100 g** Peterli, frisch

**20 g** Majoran, frisch

**250 g** Ricotta 45 % Fett

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Pflanzenöl, zum Herausbacken

## ZUBEREITUNG

1. Für den Nudelteig: Mehl mit Eigelb, Olivenöl, Salz und Muskatnuss zu einem glatten Teig kneten und ca. eine Stunde rasten lassen.
2. Für die Füllung: Apfelwürfel in Butter anschwitzen und auskühlen lassen.
3. Zwiebeln und Speckwürfel in Olivenöl anrösten, Kräuter dazugeben.
4. QimiQ Saucenbasis dazugeben und kurz aufkochen lassen. Auskühlen lassen.
5. Ricotta und die Apfelwürfel in die ausgekühlte Masse mischen und mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.
6. Teig quadratisch ausrollen und halbieren.
7. Von der Füllung walnussgrosse Häufchen mit ca. 2,5 cm Abstand auf eine der Teigplatten geben.
8. Mit der 2. Teigplatte abdecken. Mit einem Röllchenschneider die Ravioli zurechtschneiden und die Kanten zusammendrücken.
9. Ravioli in heissem Öl herausbacken und mit Rucolasalat servieren.