



SPINATRAVIOLI MIT FETA UND PESTO



QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Füllungen werden fester und stabiler



25



mittel

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN NUDELTEIG

1 kg Weissmehl, Type 550

4 Vollei(er)

60 ml Olivenöl

90 g Tomatenpüree

Salz

Muskatnuss

FÜR DIE FÜLLUNG

100 g

35 g Zwiebel(n), klein gewürfelt

15 g Knoblauch, klein gewürfelt

200 g Spinat, frisch, gehackt

250 g Feta, zerbröseln

2 Eigelb

50 g Sbrinz, gerieben

20 g Pinienkerne, getoastet

20 g Paniermehl

Salz

Pfeffer

5 g Pernod [Anislikör]

Muskatnuss, gemahlen

ZUM GARNIEREN

Basilikumpesto

Feta

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig: Alle Zutaten zusammen in einen Rührkessel geben und mit Knethaken zu einem glatten Teig kneten.
2. In einen Vakuumbutel geben und mit 95% vakuumieren. Im Kühlschrank über Nacht rasten lassen.
3. Für die Füllung: Zwiebel und Knoblauch in Butter anschwitzen. Spinat dazugeben und ansautieren. Auskühlen lassen.
4. QimiQ Saucenbasis und die restlichen Zutaten dazumischen.
5. Teig dünn ausrollen und Kreise (Ø 7 cm) ausstechen. Füllung auf die Hälfte der Teigkreisen in der Mitte platzieren. Mit den restlichen Teigkreisen abdecken und den Rand gut zusammendrücken.
6. Ravioli in gesalzenem Wasser al dente kochen.
7. Mit Pesto und zerbröckeltem Feta servieren.