



SPINATRAVIOLI MIT FETA UND PESTO



QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Alkohol- und säurestabil
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



mittel

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN NUDELTEIG

1 kg Weismehl, Type 550

4 Vollei(er)

60 ml Olivenöl

90 g Tomatenpüree

Salz

Muskatnuss, gemahlen

FÜR DIE FÜLLUNG

100 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

35 g Zwiebel(n), klein gewürfelt

15 g Knoblauch, klein gewürfelt

200 g Spinat, frisch, gehackt

250 g Feta, zerbröseln

2 Eigelb

50 g KALTBACH Le Gruyère AOC, gerieben

20 g Pinienkerne, getoastet

20 g Paniermehl

Salz

Pfeffer

5 g Pernod [Anislikör]

0.4 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 glatt rühren, mit den restlichen Zutaten gut vermischen und zur Füllung geben.
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. Servir avec la sauce au pesto garnie de feta émietté.