



# 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.