



KARTOFFEL-SCHWEINSHAXL-RAVIOLI MIT JUNGEM SPINAT UND EIERSCHWAMMERLRAHMSAUCE



QimiQ AVANTAGES

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Füllungen bleiben länger saftig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DEN KARTOFFELTEIG

250 g Pommes de terre,
90 g Farine, griffig
1 Jaune(s) d'œuf
Sel et poivre
Noix de muscade

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré
125 g Schweinshaxe, gebraten_Cuisse de porc, rôtie, coupé en petits dés
1 Gousse(s) d'ail, finement hachées
50 g Oignon(s), finement hachées
75 g Spinat, coupé fin
10 g Beurre

EIERSCHWAMMERL SAUCE (QSB)

PRÉPARATION

1. Für den Kartoffelteig alle Zutaten vermischen und kurz kneten.
2. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Fleisch, Knoblauch, Zwiebeln und Spinat in Butter anbraten. Auskühlen lassen und mit QimiQ vermischen.
3. Teig quadratisch ausrollen und halbieren. Von der Füllung walnussgroße Häufchen mit fingerbreitem Abstand auf eine der Teigplatten geben. Finger in Wasser tauchen und gitternetzartig die Zwischenräume zwischen den Häufchen anfeuchten. Mit der 2. Teigplatte abdecken und zwischen den Häufchen gut andrücken, um jedes Ravioli zu verschließen. Mit einem Röllchenschneider die Ravioli zurecht schneiden und die Kanten nochmals zusammendrücken.
4. Ravioli ins kochende Salzwasser legen und bei kleiner Flamme garen.
5. Mit Eierschwammerlsauce anrichten und sofort servieren.