



# KARTOFFEL-SCHWEINSHAXL-RAVIOLI MIT JUNGEM SPINAT UND EIERSCHWAMMERLRAHMSAUCE



## QimiQ VORTEILE

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



25



mittel

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DEN KARTOFFELTEIG

**250 g** Kartoffeln, mehlig

**90 g** Mehl, griffig

**1** Eigelb

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

### FÜR DIE FÜLLUNG

**125 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**125 g** Stelze, gebraten, klein gewürfelt

**1** Knoblauchzehe(n), fein gehackt

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

**75 g** Spinat, fein geschnitten

**10 g** Butter

### EIERSCHWAMMERL SAUCE (QSB)

## ZUBEREITUNG

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.