



# SELLERIERAVIOLI



## QimiQ VORTEILE

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Cremige Konsistenz



## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DIE FÜLLUNG

<b>100 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>250 g</b>	Knollensellerie
<b>80 g</b>	Äpfel
<b>80 g</b>	Butter
<b>125 ml</b>	Weißwein
<b>200 ml</b>	Selleriefond
<b>0.5 g</b>	Muskatnuss, gerieben
	Salz

### FÜR DEN NUDELTEIG

<b>250 g</b>	Doppelgriffiges Mehl Type 480
<b>6</b>	Eigelb
<b>20 ml</b>	Olivenöl
<b>3 g</b>	Orangenschale
<b>2 g</b>	Salz

## ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung: Knollensellerie und Äpfel schälen, in 2 cm Würfel schneiden und in Butter anschwitzen.
2. Mit Weißwein ablöschen. Selleriefond dazugeben, würzen und zugedeckt weich dünsten bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.
3. QimiQ Sahne-Basis dazugeben und pürieren.
4. Für den Nudelteig: Alle Zutaten zusammen zu einem glatten Teig kneten und ca. 1 Stunde rasten lassen.
5. Teig quadratisch ausrollen und halbieren. Von der Füllung walnussgroße Häufchen mit fingerbreitem Abstand auf eine der Teigplatten geben. Mit der 2. Teigplatte abdecken und mit einem Rollenschneider die Ravioli zurechtschneiden. Die Kanten gut zusammendrücken.
6. Ravioli in Salzwasser ca. 5 Minuten weich kochen.