



GEBACKENE APFEL-SPECK-RAVIOLI



QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Vermindert Flüssigkeitsaustritt
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN TEIG

250 g	Doppelgriffiges Mehl Type 480
6	Eigelb
2 EL	Olivenöl
	Salz
	Muskatnuss, gemahlen

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g	QimiQ Sahne-Basis
100 g	Äpfel, geschält, gewürfelt
20 g	Butter
80 g	Zwiebel(n), fein gehackt
150 g	Durchzogener Selchspeck, klein gewürfelt
1 EL	Olivenöl
50 g	Petersilie, frisch
20 g	Majoran, frisch
125 g	Ricotta mind. 45 % Fett
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Pflanzenöl, zum Herausbacken

ZUBEREITUNG

1. Für den Nudelteig: Mehl mit Eigelb, Olivenöl, Salz und Muskatnuss zu einem glatten Teig kneten und ca. eine Stunde rasten lassen.
2. Für die Füllung: Apfelwürfel in Butter anschwitzen und auskühlen lassen.
3. Zwiebeln und Speckwürfel in Olivenöl anrösten, Kräuter dazugeben.
4. QimiQ Sahne-Basis dazugeben und kurz aufkochen lassen. Auskühlen lassen.
5. Ricotta und die Apfelwürfel in die ausgekühlte Masse mischen und mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.
6. Teig quadratisch ausrollen und halbieren.
7. Von der Füllung walnussgroße Häufchen mit ca. 2,5 cm Abstand auf eine der Teigplatten geben.
8. Mit der 2. Teigplatte abdecken. Mit einem Röllchenschneider die Ravioli zurechtschneiden und die Kanten zusammendrücken.
9. Ravioli in heißem Öl herausbacken und mit Rucolasalat servieren.