



GEBACKENE APFEL-SPECK-RAVIOLI



QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN TEIG

500 g Doppelgriffiges Mehl Type 480

12 Eigelb

40 ml Olivenöl

4 g Salz

Muskatnuss, gemahlen

FÜR DIE FÜLLUNG

500 g QimiQ Sahne-Basis

200 g Äpfel, geschält, gewürfelt

40 g Butter

160 g Zwiebel(n), fein gehackt

300 g Durchzogener Selchspeck, fein gehackt

20 ml Olivenöl

100 g Petersilie, frisch

20 g Majoran, frisch

250 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 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.