



# SPINATRAVIOLI MIT FETA UND PESTO



## QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Füllungen werden fester und stabiler



25



mittel

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DEN NUDELTEIG

**1 kg** Weizenmehl

**4** Vollei(er)

**60 ml** Olivenöl

**90 g** Tomatenmark

Salz

Muskatnuss

### FÜR DIE FÜLLUNG

**100 g** QimiQ Sahne-Basis

**35 g** Zwiebel(n), klein gewürfelt

**15 g** Knoblauch, klein gewürfelt

**200 g** Spinat, frisch, gehackt

**250 g** Feta, zerbrösel

**2** Eigelb

**50 g** Parmesan, gerieben

**20 g** Pinienkerne, getoastet

**20 g** Semmelbrösel

Salz

Pfeffer

**5 g** Pernod [Anislikör]

Muskatnuss, gemahlen

### ZUM GARNIEREN

Basilikumpesto

Feta

## ZUBEREITUNG

1. Für den Teig: Alle Zutaten zusammen in einen Rührkessel geben und mit Knethaken zu einem glatten Teig kneten.
2. In einen Vakuumbutel geben und mit 95% vakuumieren. Im Kühlschrank über Nacht rasten lassen.
3. Für die Füllung: Zwiebel und Knoblauch in Butter anschwitzen. Spinat dazugeben und ansautieren. Auskühlen lassen.
4. QimiQ Saucenbasis und die restlichen Zutaten dazumischen.
5. Teig dünn ausrollen und Kreise (Ø 7 cm) ausstechen. Füllung auf die Hälfte der Teigkreisen in der Mitte platzieren. Mit den restlichen Teigkreisen abdecken und den Rand gut zusammendrücken.
6. Ravioli in gesalzenem Wasser al dente kochen.
7. Mit Pesto und zerbröckeltem Feta servieren.