



# SPINATRAVIOLI MIT FETA UND PESTO



## QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Alkohol- und säurestabil
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



mittel

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DEN NUDELTEIG

**1 kg** Weizenmehl  
**4** Vollei(er)  
**60 ml** Olivenöl  
**90 g** Tomatenmark  
Salz  
Muskatnuss, gemahlen

### FÜR DIE FÜLLUNG

**100 g** QimiQ Classic, ungekühlt  
**35 g** Zwiebel(n), klein gewürfelt  
**15 g** Knoblauch, klein gewürfelt  
**200 g** Spinat, frisch, gehackt  
**250 g** Feta, zerbrösel  
**2** Eigelb  
**50 g** KALTBACH Le Gruyère AOC, gerieben  
**20 g** Pinienkerne, getoastet  
**20 g** Semmelbrösel  
Salz  
Pfeffer  
**5 g** Pernod [Anislikör]  
**0.4** 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 Vakuumbbeutel 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 Classic glatt rühren, mit den restlichen Zutaten gut vermischen und zur Füllung geben.
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.