



BAUCHSPECK-ZIEGENKÄSE-ZITRONEN-RAVIOLI



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN TEIG

500 g Mehl
4 Ei(er)
60 ml Olivenöl
5 g Zitronenschale
Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

120 g QimiQ Classic, ungekühlt
100 g Geräucherter Bauchspeck, klein gewürfelt
200 g Reypenaer Ziepengouda, gerieben
80 g Chantal Kräuterkäse
40 g Eigelb
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig: Alle Zutaten zusammen zu einem glatten Teig kneten, in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank ca. 1 Stunde rasten lassen.
2. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Reypenaer Ziepengouda und die restlichen Zutaten dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Ravioli erstellen und in gesalzenem Wasser köcheln lassen. In Butter schwenken und servieren.