



KRAFTBRÜHE MIT TOPFEN-SPINAT-RAVIOLI



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

2 Liter Kraftbrühe

FÜR DEN NUDELTEIG

500 g Mehl

4 Ei(er)

2 EL Olivenöl

Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Sahne-Basis

100 g Schalotte(n), fein geschnitten

1 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

60 g Butter

250 g Blattspinat

150 g Topfen / Quark 20 % Fett

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Muskatnuss, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Für den Nudelteig: Alle Zutaten zusammen zu einem glatten Teig kneten und zugedeckt eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
2. Für die Füllung: Schalotten und Knoblauch in der Butter sautieren.
3. Blattspinat blanchieren, gut ausdrücken und fein hacken.
4. Blattspinat, Schalotten und Knoblauch mit QimiQ Sahne-Basis und Topfen gut vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
5. Nudelteig in dünne Bahnen ausrollen und einen Teil von der Füllung darauf verteilen. Den Teig zusammenklappen und Ravioli ausstechen.
6. Ravioli in gesalzenem Wasser ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen, herausnehmen und mit der Kraftbrühe servieren.