



# FLEISCHRAVIOLI MIT ROTER PESTOSAUCE



## QimiQ VORTEILE

- Füllungen bleiben länger saftig
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



25



mittel

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DEN TEIG

**250 g** Mehl, griffig  
**4** Eigelb  
**1** Ei(er)  
**30 ml** Olivenöl  
Wasser, nach Bedarf

### FÜR DIE FÜLLUNG

**125 g** QimiQ Sahne-Basis  
**300 g** Faschiertes, gemischt  
**100 g** Zwiebel(n), fein geschnitten  
Olivenöl, zum Anbraten  
**10 g** Tomatenmark  
**1** Knoblauchzehe(n), fein gehackt  
Oregano, nach Geschmack  
Basilikum, nach Geschmack  
Salz und Pfeffer  
**1** Ei(er)  
**60 g** Parmesan, gerieben

### FÜR DIE ROTE PESTOSAUCE

**200 g** QimiQ Sahne-Basis  
**50 ml** Olivenöl  
**40 g** Getrocknete Tomaten  
**20 g** Schwarze Oliven  
**20 g** Parmesan, gerieben  
**20 g** Tomatenmark  
**20 ml** Balsamico-Essig  
**150 ml** Gemüsebrühe  
Salz und Pfeffer  
Basilikum, fein gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Für den Teig: Alle Zutaten zusammen zu einem glatten Teig kneten, in Folie einwickeln und 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
2. Für die Füllung: Faschiertes und Zwiebeln in heißem Öl anbraten. Tomatenmark, Knoblauch, Kräuter und Gewürze dazumischen und auskühlen lassen. QimiQ Saucenbasis, Ei und Parmesan dazumischen.
3. Teig quadratisch ausrollen und halbieren. Von der Füllung walnussgroße Häufchen mit fingerbreitem Abstand auf eine der Teigplatten geben. Finger in Wasser tauchen und gitternetzartig die Zwischenräume zwischen den Häufchen anfeuchten. Mit der 2. Teigplatte abdecken und zwischen den Häufchen gut andrücken, um jedes Ravioli zu verschließen. Mit einem Röllchenschneider die Ravioli zurecht schneiden und die Kanten nochmals zusammendrücken.
4. Für die rote Pestosauce: Olivenöl, getrocknete Tomaten, Oliven, Parmesan, Tomatenmark, Essig und Knoblauch zusammen fein mixen.
5. QimiQ Saucenbasis und Gemüsebrühe dazumischen und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Basilikum verfeinern.

6. Ravioli in kochendes Salzwasser geben und bei kleiner Flamme garen.
7. Aus dem Wasser heben, in der roten Pestosauce schwenken und sofort servieren.