



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.