



# KARTOFFEL-SCHWEINSHAXL-RAVIOLI MIT JUNGEM SPINAT UND EIERSCHWAMMERLRAHMSAUCE



## QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Peut être réchauffé sans problème
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



25



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### FÜR DEN KARTOFFELTEIG

**250 g** Pommes de terre, à chair farineuse

**90 g** Farine, griffig

**1** Jaune(s) d'œuf

Sel et poivre

Noix de muscade

### FÜR DIE FÜLLUNG

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**125 g** Cuisse de porc, rôtie, coupé en petits dés

**1** Gousse(s) d'ail, finement hachées

**50 g** Oignon(s), finement hachées

**75 g** Épinards, coupé fin

**10 g** Beurre

### EIERSCHWAMMERL SAUCE (QSB)

## PRÉPARATION

1. Für den Kartoffelteig alle Zutaten vermischen und kurz kneten.
2. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Fleisch, Knoblauch, Zwiebeln und Spinat in Butter anbraten. Auskühlen lassen und mit QimiQ vermischen.
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. Ravioli ins kochende Salzwasser legen und bei kleiner Flamme garen.
5. Mit Eierschwammerlsauce anrichten und sofort servieren.