

ROB'S REZEPT

RAVIOLI MIT FRISCHKÄSECREME, BÄRLAUCH PESTO & RATATOUILLE

FÜR 4 PERSONEN (KANN MAN AUCH SUPER EINFRIEREN)

FÜR DEN TEIG

200 GR. WEIZENMEHL
100 GR. HARWEIZENGRIESS / SEMOLA
6 EIGELB
3 EIER
10 GR. SALZ
50 ML OLIVENÖL

FÜR DIE FRISCHKÄSECREME

500 GR. FRISCHKÄSE
10 ST. CHERRY TOMATEN
50 GR. MÖHREN
50 GR. ZWIEBELN
10 GR. BALSAMICO ESSIG
MIT SALZ & PFEFFER ABSCHMECKEN

BÄRLAUCH PESTO

100 GR. FRISCHEN BÄRLAUCH
50 GR. PARMESAN
50 GR. GERÖSTETE PINIENKERNE
50 ML OLIVENÖL
SALZ / PFEFFER

RATATOUILLE

2 SCHALOTTEN
2 AUBERGINEN
1 ZUCCHINI
1 GELBE PAPRIKA
1 DOSE TOMATEN – STÜCKIG
2 LORBEERBLÄTTER
2 ZWEIGE ROSMARIN

ROB'S ZUBEREITUNG

RAVIOLI MIT FRISCHKÄSECREME, BÄRLAUCH PESTO & RATATOUILLE

1. WIR STARTEN MIT DEM TEIG

MEHL & GRIESS IN EINE SCHÜSSEL GEBEN, EIER & 4 EIGELB UNTERHEBEN.
SALZ, OLIVENÖL & 2-3 EL LAUWARMES WASSER HINZUGEBEN
& ZU EINEM FESTEN TEIG KNETEN.
TEIG EIN EINER SCHALE ZUGEDECKT FÜR 1 STUNDE RUHEN LASSEN.

2. FRISCHKÄSE

CHERRY TOMATEN, KAROTTEN & ZWIEBELN ZU KLEINEN WÜRFELN SCHNEIDEN,
MIT FRISCHKÄSE VERMENGEN
& JE NACH BEDARF MIT DEM DUNKLEN BALSAMICO ABSCHMECKEN.

3. TEIG AUSROLLEN & FÜLLEN

TEIG HALBIEREN & HAUCHDÜNN AUSROLLEN.
DAS 1. RAVIOLIBLATT AUF EIN BRETT LEGEN & MIT EIGELB BESTREICHEN.
IN 5 CM ABSTÄNDEN, WALNUSSGROSSE FRISCHKÄSE HALBKUGELN SETZEN.
KLEINER TIPP: MIT EINEM EISPORTIONIERER
GEHT ES DEUTLICH EINFACHER
DAS ZWEITE RAVIOLIBLATT AUF DAS 1. LEGEN & DANACH DIE RAVIOLI AUSSTECHEN.

4. RATATOUILLE

DAS GESAMTE GEMÜSE IN GLEICHGROSSE STÜCKE SCHNEIDEN.
ZUERST DIE ZWIEBELN IN DIE PFANNE GEBEN & GLASIG DÜNSTEN,
DANACH DAS RESTLICHE GEMÜSE HINZUGEBEN.
UNTER WENDEN 2-3 MIN. ANBRATEN & MIT DEN TOMATEN STÜCKEN ABLÖSCHEN.
DANACH ABSCHMECKEN & AUF GERINGER HITZE WEITER KÖCHELN LASSEN.
LORBEER & ROSMARIN HINZUGEBEN.

5. PESTO

PINIENKERNE GOLDBRAUN RÖSTEN & DEN PARMESAN HOBELN.
IM ANSCHLUSS DIE RESTLICHEN ZUTATEN IN DEN THERMOMIX GEBEN (WENN KEINER
VORHANDEN IST- GEHT ES AUCH MIT EINEM MESSBECHER & EINEM PÜRIERSTAB).
NACH KURZEM PÜRIEREN DAS ÖL LANGSAM HINZUGEBEN,
BIS ES DIE GEWÜNSCHTE CREMIGKEIT ERREICHT.

6. RAVIOLI FINISH

RAVIOLI IN KOCHENDEM SALZWASSER CIRCA 4-5 MIN. GAREN.
DANACH BUTTER & BÄRLAUCH IN EINE PFANNE GEBEN & KURZ SCHWENKEN.

7. ANRICHTEN

RATATOUILLE KREISFÖRMIG AUF EINEM GEWÄRMTEM TELLER ANRICHTEN,
RAVIOLI AN DEN SEITEN DRAPIEREN & ENTWEDER MIT PESTO BETRÄUFELN
ODER MIT NOCKEN VERFEINERN.

GUTEN APPETIT

ZEIGEN SIE UNS IHRE ERFOLGE AUF FACEBOOK ODER INSTAGRAM MIT DEM VERMERK
#ROBS_KITCHEN_LORETTO_DDORF
#ROBS_RAVIOLI_REZEPT