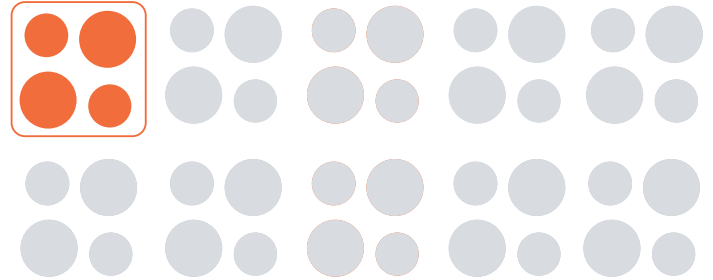


ZUTATEN



BÜNDNER BIRERAVIOLI MIT BERGKÄSE
Ein "Gelingt-garantierter"-Rezept von Karin&Dani Diezi!

Zutaten für 4 Personen
Ravioliteig ausgewählt (für 4 Personen)
1 Schalotte
8 ganze Dörrbirnen
5 dl Apfelwein
Zimt
150 g gut gereifter Bergkäse
2 Zwiebeln
150 g Butter
Salz
Pfeffer

Zubereitung

1. Füllung: Schalotte und Dörrbirnen fein hacken. Schalotte in 40 g Butter dünsten, Birnen zugeben und etwas weiter anziehen. Mit 2 dl Apfelwein ablöschen und eine Prise Zimt dazugeben. Auf mittlerer Hitze weichkochen (ca. 10 Minuten), immer wieder etwas Apfelwein dazugeben. Füllung mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.
2. Pastawasser aufsetzen. Zwiebeln in Ringe schneiden. In 40 g Butter rüsten.
3. Teig auslegen, kleine Häufchen Füllung auf Teig setzen und rundherum mit etwas Wasser bestreichen. Mit Teig decken. Ränder fest anpressen. Mit einem Teigrad oder Messer die Ravioli ausschneiden.
4. Ravioli kochen; so lange, bis sie obenauf schwimmen (ca. 8 Minuten).
5. In der Zwischenzeit Bergkäse mit Röstiraffel reiben. Restliche Butter in einer Pfanne schmelzen und etwas braun werden lassen.
6. Ravioli auf Tellern anrichten. Mit Käse bestreuen. Zwiebelringe darauf verteilen und mit heisser Butter übergossen.

waskochen.ch

ZUBEREITUNG