

KÄSE-KÜRBISKERN-RAVIOLI AUF RAHMLAUCH



Käse. Aus bester
Schweizer Milch.



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 1 Stunde

Für 4 Personen

Küchentuch

Füllung:

70 g Sbrinz AOC, gerieben
50 g Kürbiskerne, im Cutter gemahlen oder von
Hand fein gehackt
4 EL Halbfettquark
1/2 Knoblauchzehe, gepresst
1 Zitrone, wenig abgeriebene Schale
Salz
Pfeffer aus der Mühle
500 g ausgewallter Pastateig (4 Rollen)

Mehl

Lauch:

2,5 dl Halbrahm
1 TL Maisstärke
1 dl Gemüsebouillon
400 g Lauch, gerüstet, längs in 3-4 mm dicke
Streifen geschnitten
4 Thymianzweiglein
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss

20 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten
Sbrinz AOC, gerieben, zum Bestreuen
Thymian zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Füllung: Alle Zutaten bis und mit Zitronenschale mischen, würzen.

2 Pastateig flach auslegen. Je 2 TL Füllung mit grossem Abstand auf die eine Teighälfte verteilen. Zwischenräume mit wenig Wasser bepinseln. Zweite Teighälfte über den mit Füllung belegten Teig legen. Zwischenräume gut andrücken. In Ravioli schneiden, auf ein bemehltes Küchentuch legen. Oder mit einem Ravioli-Ausstecher Ravioli formen.

3 Lauch: Rahm mit Maisstärke verrühren, mit Bouillon aufkochen. Lauch und Thymian beifügen, unbedeckt 3-5 Minuten köcheln, würzen.

4 Ravioli portionenweise in knapp siedendem Salzwasser 5-7 Minuten ziehen lassen, herausnehmen, gut abtropfen lassen. Butter dazumischen, warm stellen.

5 Ravioli mit Rahmlauch in vorgewärmten Schüsselchen anrichten. Mit Sbrinz bestreuen, garnieren.

Die Ravioli können ungekocht eingefroren werden. Lagenweise, mit Backpapier getrennt, in tiefkühlgeeignete Gefässe schichten, einfrieren. Haltbarkeit: ca. 3 Monate.