

Ravioli mit Vegusto-Füllung



VEGUSTO

Die 100 % pflanzliche Alternative.

Hier kommen leckere Vegi-Ravioli mit einer feinen Vegusto-Füllung. Dieses Rezept bringt südliche Lebensfreude in jede Küche!

Vegi-Service AG, Bahnhofstr. 52, CH-9315 Neukirch (Egnach)

Tel.: +41 (0)71 470 04 04, Fax: +41 (0)71 470 04 39, www.vegi-service.ch, kontakt@vegi-service.ch

So wirts gemacht!

Zutaten für 2-3 Personen:
(etwa 18 - 20 Ravioli):



Ravioli-Teig

- 200 g Dinkelmehl
- 1 TL-Spitze Kurkuma (Gelbwurz)
- 1 EL Maisstärke (Maizena)
- 1 gestr. TL Salz
- 1 EL Margarine
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Mandelpüree
- etwa 11 EL Wasser

Ravioli-Füllung

- 90 g Zigeuner-Geschnetzeltes
- 80 g Hackfleisch
- 2 EL Olivenöl
- 2 Prisen Salz
- Pfeffer nach Belieben
- ½ EL Mehl, 1 EL Wasser
- 1 EL Petersilie, gehackt
- 1 kleine, geschwollte Kartoffel, gewürfelt

Zubereitung:

- Für den Teig Mehl, Kurkuma, Maizena und Salz mischen und auf eine Unterlage geben. In der Mitte ein Loch machen, damit ein Ring entsteht.
- Margarine, Öl, Mandelpüree und Wasser in den Ring geben und einen Teig formen. Weiterkneten, bis der Teig weich und elastisch ist (5 Minuten).
- Etwas Mehl auf den Tisch streuen und den Teig darauf legen. Eine Schüssel heiss auswaschen, über den Teig legen und ihn etwa 30 Min. ruhen lassen.
- Für die Füllung das Zigeuner-Geschnetzelte mit einer Gabel zerdrücken. Die übrigen Zutaten dazugeben und alles ineinander verkneten.
- Den Teig möglichst quadratisch auf einer bemehlten Unterlage auswallen (1 mm dünn) und anschliessend in 5 cm grosse Quadrate schneiden. Die Hälfte der Quadrate mit der Füllung belegen; dabei 1,5 cm Rand frei lassen.
- Den Rand mit Wasser bepinseln. Die zweite Hälfte der Quadrate (Deckel) auf der ganzen Fläche mit Wasser bepinseln. Die Deckel auf die gefüllten Ravioli-Böden legen und die Ränder rundherum gut andrücken.
- 1½ Liter Wasser mit 1 TL Salz aufkochen. Die Ravioli 7 Minuten im heissen Wasser (nur leicht siedend) ziehen lassen.

Dazu passen eine mit Gemüse angereicherte Tomatensauce und ein knackiger Saison-Salat. Auch sehr fein: Die Ravioli in einer heissen Gemüsebouillon als Vorspeise servieren.