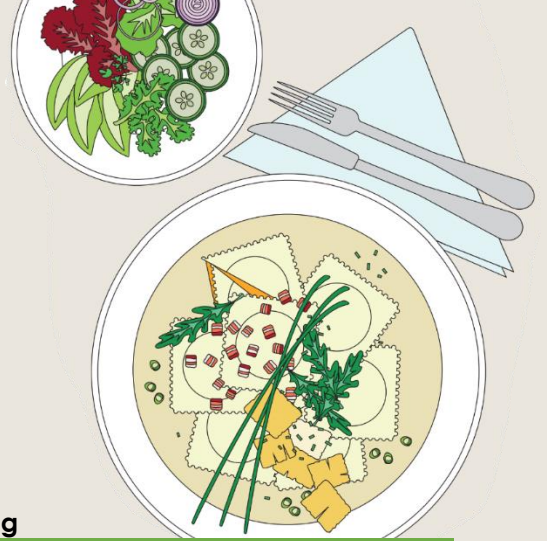


Ravioli mit Kürbisfüllung, Schnittlauchrahmsauce, Rucola, Speck, Parmesan & Salat

Rezept für 4 Personen

Ungefähre Zubereitungszeit: 15-20 Minuten



Menge	Zutaten	Zubereitung
Schnittlauchrahmsauce		
10 g	Schnittlauch	Sellerie, Lauch und Zwiebeln rüsten. Zwiebeln hacken, Sellerie und Lauch in Brunoise schneiden. Gemüse in Butter andünsten, mit Mehl stäuben, mit Weisswein ablöschen und einkochen. Mit in Wasser gelöster Kalbsbrühe auffüllen und aufkochen. Für ca. 5 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen. Schnittlauch fein schneiden. Sauce mit Sahne, Mascarpone und Schnittlauch verfeinern und abschmecken.
1 St	Zwiebeln (klein)	
25 g	Sellerie	
1 EL	Weizenmehl	
1 TL	Salz	
1 EL	Butter	
2 Prisen	Pfeffer	
2 EL	Sahne 30% Fett	
30 g	Lauch	
2 EL	Mascarpone	
60 ml	Weisswein	
2 EL	Kalbsbrühe	
Ravioli mit Kürbisfüllung		
740 g	Ravioli mit Kürbisfüllung TK	Ravioli im Salzwasser garen. Speck in kleine Würfel schneiden und knusprig braten.
70 g	Hartkäse 30% Fett	Hartkäse reiben. Ravioli anrichten und mit Schnittlauchsauce übergießen. Speck, Rucola und Käse als Garnitur verwenden.
60 g	Speck	
40 g	Rucola	
Gemischter Blattsalat		
20 g	Petersilienblatt	Chicorée, Lollo Rosso und Endiviensalat rüsten, waschen und trockenschwingen. Petersilie, Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und mit Joghurt, Essig und Wasser mischen. Sauce nach Belieben abschmecken, dem gerüsteten Salat begeben und mischen.
2 EL	Wasser	
1 St	Zwiebel	
0.5 St	Knoblauchzehe	
1 TL	Gemüsebrühe	
160 g	Chicorée	
80 g	Eisbergsalat	
160 g	Lollo Rosso	
2 EL	Kräuternessig	
60 g	Endivien (Escariol)	
40 g	Joghurt 3,5% Fett	

Fun Fact:

Kürbis hat zwischen August und Februar Saison.