



DR. CRUSIUS
WEINGUT

ZIEGENKÄSERAVIOLI

MIT THYMIAN & BEURRE NOISETTE



ZIEGENKÄSERAVIOLI

MIT THYMIAN & BEURRE NOISETTE

NUDELTEIG ZUTATEN:

GRIESS MIT SALZ, ZITRONENABRIEB UND KURKUMA VERMENGEN. DANN WASSER HINZUGEBEN UND MIT DER KÜCHENMASCHINE ZU EINEM HOMOGENEN TEIG KNETEN. DANACH MUSS DER TEIG MIN. 1 H IM KÜHLSCHRANK RUHEN.

FÜLLUNG

FRISCHEN THYMIAN VOM STIEL ABZUPFEN UND FEIN HACKEN. DANN MIT ZIEGENFRISCHKÄSE, HONIG, ZITRONENABRIEB, SALZ & PFEFFER ZU EINER CREME RÜHREN.

TEIG FÜLLEN

ARBEITSFLÄCHE MIT GRIESS BESTREUEN, NUDELTEIG HAUCHDÜNN ZU EINER 10CM BREITEN BAHN AUSROLLEN. MIT 1CM ABSTAND VOM LANGEN RAND DER BAHN JE 1 GEHÄUFTEN TEELÖFFEL FÜLLUNG IM ABSTAND VON JE CA. 5CM AUFSPRITZEN. DEN OBEREN TEIL DER BAHN DARÜBERKLAPPEN. TEIG ANDRÜCKEN UND MIT EINEM GLAS ODER EINEM AUSSTECHEH DIE GEFÜLLTEN RAVIOLI AUSSTECHEH.

KOCHEN

RAVIOLI IN EINEM GROSSEN TOPF MIT REICHLICH SALZWASSER CA. 6MIN KOCHEN UND DANN MIT SCHAUMKELLE ENTNEHMEN. IN EINER PFANNE BUTTER SCHMELZEN UND AUFSCHÄUMEN LASSEN. THYMIANZWEIGE DAZU GEBEN. WENN BUTTER BRAUN GEFÄRBT IST RAVIOLI DAZUGEBEN UND LEICHT ANBRATEN.

GUTEN APPETIT!

NUDELTEIG:

400G HARTWEIZENGRIESS
1/2TL ZITRONENABRIEB
1MSP KURKUMA
1TL SALZ
180G WASSER

FÜLLUNG:

400G ZIEGENFRISCHKÄSE
1/2 - 1 TL FRISCHER THYMIAN
1 TL SALZ
1 TL PFEFFER
1 TL HONIG
1/2 TL ZITRONENABRIEB

ZUM BRATEN:

50G BUTTER
3 STÄNGEL FRISCHER THYMIAN

FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 40 MINUTEN

KÜHLZEIT: CA. 60 MINUTEN

WEINEMPFEHLUNG:

WEISSBURGUNDER "KAFFEL" & TRAIER SPÄTBURGUNDER ROSÉ

SCHWIERIGKEIT:



TIPP

ALS TOPPING EIGNEN SICH PARMESAN, KARAMELLISIERTE WALNÜSSE & ROTE BEETE!