

thermomix
VORWERK



Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**



20



Arbeitszeit
1 Std. 15 Min.



Gesamtzeit
3 Std. 30 Min.



Portionen
7

Trüffel-Parmesan-Ravioli

Füllung

200 g	Parmesan, in Stücken (2 cm)	³ / ₄ TL	Pfeffer
		¹ / ₂ TL	Muskat
80 g	Schalotten	1 geh. TL	Gewürzpaste für Gemüsebrühe, selbst gemacht oder 1 Würfel Gemüse- brühe (für 0,5 l)
1 Stk.	Knoblauchzehe		
10 g	Olivenöl		
60 g	Butter, weich, in Stücken	400 g	Schmand
		3 Stk.	Eigelb
20 g	Mehl	80 g	Trüffelbutter, in Stücken
200 g	Milch		
1 TL	Salz	100 g	Paniermehl



Arbeitszeit
1 Std. 15 Min.



Gesamtzeit
3 Std. 30 Min.



Portionen
7

Trüffel-Parmesan-Ravioli

Ravioli		½ TL	Pfeffer
4 Stk.	Eier	½ TL	Muskat
2 Stk.	Eigelb	25 g	Speisestärke
15 g	Öl	1 TL	Gewürzpaste für Gemüsebrühe
10 g	Wasser	300 g	Sahne
1 TL	Salz	50 g	Crème fraîche
1 TL	Kurkuma	50 g	Butter
500 g	Pizzamehl Type 00 und etwas mehr zum Bearbeiten	50 g	Trüffelbutter in Stücken

Sauce

200 g	Wasser
1 TL	Salz

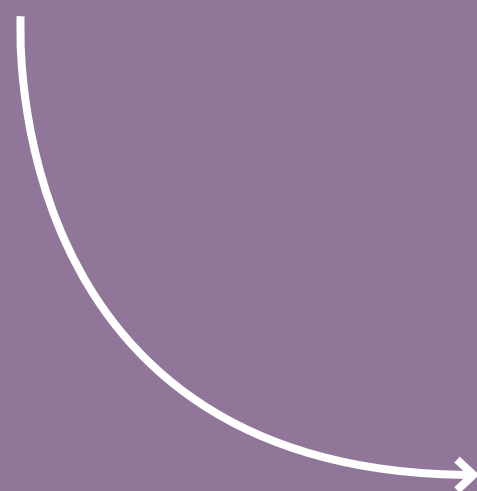
Fertigstellung

Wasser und Salz zum Kochen

Füllung

- 1.** Parmesan in den Mixtopf geben, **Pürieren** /10 Sek. und umfüllen.
- 2.** Schalotten und Knoblauch in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 6** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 3.** Öl und Butter zugeben und **3 Min./120°C** /**Stufe 0.5** dünsten. Mehl zugeben und **3 Min./120°C** /**Stufe 2** dünsten.
- 4.** Milch, Salz, Pfeffer, Muskat und Gewürzpaste zugeben, **3 Min./100°C** /**Stufe 2** kochen und ca. 10 Minuten ohne Mixtopfdeckel abkühlen lassen.
- 5.** Schmand, Eigelb, Trüffelbutter, Paniermehl und 100 g zerkleinerten Parmesan zugeben, **10 Sek.** /**Stufe 5** verrühren, umfüllen und für ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Mixtopf spülen und nach ca. 2 Stunden mit dem Rezept fortfahren.

Weiter zu
den Ravioli



thermomix
VORWERK



Ravioli

- 6.** Eier, Eigelb, Öl, Wasser, Salz und Kurkuma in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 5** verrühren.
- 7.** Mehl zugeben, **Pürieren**  **/40 Sek.**, bis der Teig gleichmäßig krümelig ist. Teig zu einer Kugel kneten, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. In dieser Zeit Mixtopf spülen und mit dem Rezept fortfahren.
- 8.** Teig mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine dünn (1-2 mm) ausrollen und auf eine Hälfte der Teigplatte je 1 EL Füllung setzen, dabei einen Abstand von 2 cm zu allen Seiten lassen. Die freien Teigstellen zwischen der Füllung mit verquirltem Ei bestreichen. Die freie Teighälfte über die Füllung klappen, Teig rund um die Füllung fest andrücken, um Luftblasen zu verhindern. Ravioli mithilfe eines Teigrädchens oder Messers auseinanderschneiden und auf eine bemehlte Platte geben.

Sauce

- 9.** Wasser, Salz, Pfeffer, Muskat, Speisestärke, Gewürzpaste, Sahne, Crème fraîche, Butter und Trüffelbutter in den Mixtopf geben, **Andicken**  **/100°C**, umfüllen und warm halten.



thermomix
VORWERK

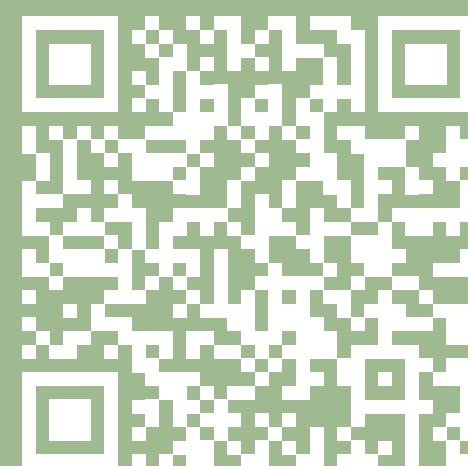


Fast fertig!

Fertigstellung

- 10.** In einem großen Topf auf dem Herd reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Trüffel-Parmesan-Ravioli darin 3-5 Minuten köcheln lassen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen, auf Tellern anrichten, mit der Sauce garnieren, mit Parmesan bestreuen und servieren.

*Hier geht's zum Rezept
auf Cookidoo®*



thermomix
VORWERK

