



SAUERKRAUTRAVIOLI

ZUTATEN

- 500 g** Sauerkraut, gekocht
- 2** Eigelb
- 100 g** Ricotta
 - Salz
 - Pfeffer
- 200 g** Bratspeck

- 1** Zwiebel, halbiert
- 60 g** Butter
- 2 dl** Rahm
 - Salz
 - Pfeffer
 - Majoran, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Sauerkraut in den Mixtopf geben und 1 Sek. / Turbo zerkleinern
2. Eigelb, Ricotta und Gewürze begeben und 10 Sek. / Stufe 3 mischen
3. Aus dem Pastateig mit einem Ausstecher oder einem Glas Kreise ausstechen und ca. 1 TL Sauerkraut-Masse darauf verteilen
4. Die Ränder mit wenig Wasser bestreichen und Ravioli zuklappen, Ränder gut verschliessen und mit einer Gabel leicht eindrücken
5. Ravioli auf ein gut bemehltes Blech legen
6. Kurz vor dem Servieren eine grosse Pfanne mit Wasser zum kochen bringen und salzen
7. Ravioli im kochenden Wasser ca. 4 Min. garen bis der Teig am Rand weich ist.
8. Gleichzeitig Speck, Zwiebel und Butter in einer Bratpfanne heiss werden lassen und auf mittlerer Hitze anbraten bis die Zwiebeln etwas Farbe angenommen haben
9. Rahm begeben, und mit Salz und Pfeffer abschmecken
10. Ravioli mit einer Schaumkelle abschöpfen
11. Gekochte Ravioli in die Bratpfanne geben und vorsichtig darin schwenken
12. Majoran zugeben und in heissen Tellern servieren