



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!

BESTELLEN SIE HIER UNSER PASSENDES WEINPAKET !

