



MAXIRAVIOLI MIT STEINPILZFÜLLUNG

in Lauchrahm getopft mit Kampot-Pfeffer



HELLO MUSKATNUSS

Mit einer Prise Muskatnuss verfeinerst Du Gerichte im Nu! Das Gewürz wurde bereits in der Naturmedizin der Antike verwendet.



Maxi Ravioli Funghi Porcini



Halbrahm



Petersilie glatt



Knoblauchzehe



Lauch



Kampot Pfeffer



Gewürzmischung „Muskat“



geriebener Hartkäse



Mandeln



braune Champignons

6 30-40 Minuten (je nach Personenanzahl)

- Stufe 1

✓ Veggie

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.
Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 grossen Topf**, **1 Sieb** und **1 grosse Bratpfanne**.



1 ZU BEGINN

Erhitze reichlich **Wasser** im **Wasserkocher**.

Einen grossen Topf mit ausreichend **Wasser** für die **Ravioli** füllen, kräftig **salzen*** und aufkochen lassen.

Blätter der **Petersilie** abzupfen und fein hacken.



2 GEMÜSE SCHNEIDEN

Lauch der Länge nach halbieren, nur den weissen und hellgrünen Teil in feine Streifen schneiden.

Champignons in Scheiben schneiden.

Knoblauchzehe abziehen und fein hacken.



3 LAUCH ANBRATEN

In der grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen und **Lauchringe**, **Champignons** und **Knoblauch** darin 6 – 7 Min. braten. Währenddessen **Ravioli** in das **heisse Wasser** geben, Hitze reduzieren und 3 – 4 Min. ziehen lassen. Nicht kochen! Sonst platzen diese auf. **Ravioli** vorsichtig durch ein Sieb abgiessen und abtropfen lassen.



4 SAUCE ZUBEREITEN

Lauch und **Champignons** mit **Halbrahm** und 50 ml [100 ml] **Wasser*** ablöschen und geriebenen **Hartkäse** und **Gewürzmischung „Muskat“** hinzugeben. Einmal aufköcheln lassen, bis die Sauce ein bisschen eingedickt ist. **Kampot-Pfeffer** fein hacken.



5 PASTA VOLLENDEN

Ravioli und gehackte **Kräuter** zu der Sauce geben, alles vorsichtig vermengen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 ANRICHTEN

Ravioli auf Teller verteilen und mit gehacktem **Kampot-Pfeffer** toppen und geniessen.

En Guete!

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P		4P	
Maxi-Ravioli Funghi Porcini 1) 2) 5)	1 x	400 g	1 x	800 g
Halbrahm 5)	1 x	200 g	2 x	200 g
Petersilie glatt T	1 x	10 g	1 x	10 g
Knoblauchzehe	1 x	4 g	2 x	4 g
Lauch T	1 x	200 g	1 x	200 g
Kampot-Pfeffer	1 x	2 g	1 x	4 g
Gewürzmischung „Muskat“	1 x	5 g	2 x	5 g
geriebener Hartkäse 5)	1 x	20 g	1 x	40 g
braune Champignons	1 x	100 g	1 x	200 g
Mandeln 7)	1 x	10 g	1 x	20 g
Öl* für Schritt 3		1 EL		2 EL
Wasser* für Schritt 4		50 ml		100 ml
Salz*, Pfeffer*		nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben [bei 4 Personen Mengen verdoppeln].
🍴 Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION
Brennwert	676 kJ/162 kcal	3.558 kJ/851 kcal
Fett	9.45 g	49.76 g
– davon ges. Fettsäuren	2.13 g	11.21 g
Kohlenhydrate	12.84 g	67.58 g
– davon Zucker	2.16 g	11.39 g
Eiweiss	6.06 g	31.92 g
Salz	0.48 g	2.56 g

ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 5) Milch
7) Schalenfrüchte

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)



MAXIRAVIOLI MIT STEINPILZFÜLLUNG

in Lauchrahm getopft mit Kampot-Pfeffer

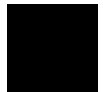


HELLO MUSKATNUSS

Mit einer Prise Muskatnuss verfeinerst Du Gerichte im Nu! Das Gewürz wurde bereits in der Naturmedizin der Antike verwendet.



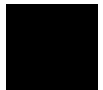
Maxi Ravioli Funghi Porcini



Halbrahm



Petersilie glatt



Knoblauchzehe



Lauch



Kampot Pfeffer



Gewürzmischung „Muskat“



geriebener Hartkäse



Mandeln



braune Champignons

6 30-40 Minuten (je nach Personenanzahl)

- Stufe 1

✓ Veggie

C'EST PARTI

Se laver soigneusement les mains avec du savon pendant au moins 20 secondes avant de cuisiner.

Laver les **légumes** et les **fines herbes**.

Pour réaliser cette recette, vous aurez besoin **d'une grande casserole, d'une passoire** et **d'une grande poêle**.



1 POUR COMMENCER

Chauffer une grande quantité d'**eau** dans la bouilloire.

Remplir une grande casserole d'**eau** pour les **raviolis**, bien **saler*** et porter à ébullition.

Arracher les **feuilles de persil** et les hacher finement.



2 COUPER LES LÉGUMES

Couper le **poireau** dans le sens de la longueur et débiter uniquement les parties blanche et vert clair en fines rondelles.

Couper les **champignons** en tranches.

Peler l'**ail** et le hacher finement.



3 FAIRE REVENIR LE POIREAU

Chauffer 1 cs [2 cs] d'**huile*** dans la grande poêle à feu moyen, y faire revenir les rondelles de **poireau**, les **champignons** et l'**ail** 6 à 7 min. Ajouter les **raviolis** à l'**eau bouillante**, baisser le feu et laisser cuire les **raviolis** 3 à 4 min. Ne pas faire bouillir afin qu'ils n'éclatent pas. Égoutter avec précaution les **raviolis** dans une passoire et laisser toute l'**eau** s'écouler.



4 PRÉPARER LA SAUCE

Déglacer le poireau et les **champignons** avec la **crème demi-écrémée** et 50 ml [100 ml] d'**eau***, puis ajouter le **fromage râpé** et le **mélange d'épices**. Porter à ébullition, puis laisser mijoter jusqu'à ce que la **sauce** épaississe un peu. Hacher finement le **poivre de Kampot**.



5 FINIR LES PÂTES

Ajouter les **raviolis** et les **fines herbes** hachées à la **sauce**, mélanger le tout soigneusement, **saler*** et **poivrer***.



6 DRESSER

Servir les **raviolis** dans les assiettes, **garnir d'amandes hachées** et de **poivre de Kampot** et déguster.

Bon appétit !

2 | 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

	2P		4P	
Maxi-raviolis Funghi Porcini 1) 2) 5)	1 x	400 g	1 x	800 g
Crème demi-écrémée 5)	1 x	200 g	2 x	200 g
Persil plat	1 x	10 g	1 x	10 g
Gousse d'ail	1 x	4 g	2 x	4 g
Poireau	1 x	200 g	1 x	200 g
Poivre de Kampot	1 x	2 g	1 x	4 g
Mélange d'épices « Muscade »	1 x	5 g	2 x	5 g
Fromage râpé 5)	1 x	20 g	1 x	40 g
Champignons bruns	1 x	100 g	1 x	200 g
Amandes 7)	1 x	10 g	1 x	20 g
Huile* pour l'étape 3		1 cs		2 cs
Eau* pour l'étape 4		50 ml		100 ml
Sel*, poivre*	selon les goûts			

* Ingrédients à avoir chez soi.

🍷 Tenez compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box de sorte qu'il peut y avoir des restes

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR	100 g	PORTION
Valeur calorique	676 kJ/162 kcal	3 558 kJ/851 kcal
Graisse	9.45 g	49.76 g
- dont acides gras saturés	2.13 g	11.21 g
Glucides	12.84 g	67.58 g
- dont sucre	2.16 g	11.39 g
Protéines	6.06 g	31.92 g
Sel	0.48 g	2.56 g

ALLERGÈNES

1) céréales contenant du gluten 2) œufs 5) lait

7) fruits à coque

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)