

Rezepturen



Ziegenfrischkäse-Canelloni und Geflügel-Spinat-Ravioli mit Tomatensugo

(für ca. 4 Portionen)

Teig

- 500 g Hartweizengrieß
- 110 g Wasser
- 100 g Basic Textur

1. Hartweizengrieß, Wasser und Basic Textur in einen Teigknetter überführen.
2. Für 5 Minuten kneten lassen.
3. Per Hand nachkneten bis der Teig homogen ist.
4. 30-60 Minuten abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen und danach wie gewünscht verarbeiten.
5. In reichlich gesalzenem Wasser abkochen.

Füllung Canelloni

- 300 g Ziegenfrischkäse
- 150 g Basic Textur
- 40 g Mie de pain
- 5 g Olivenöl
- 2 g Thymian

Salz und Pfeffer aus der Mühle

1. Basic Textur und alle anderen Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Pürierstab fein mixen.
2. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Füllung Ravioli

- 200 g Hähnchenbrustfilet
- 120 g Basic Textur
- 120 g Blattspinat (ausgedrückt)
- 120 g Schlagsahne

Salz und Pfeffer aus der Mühle
Geriebene Muskatnuss und Rum
nach Geschmack zugeben

1. Hähnchenbrust entsehnen, putzen, in kleine Würfel schneiden (kurz anfrieren) und mit dem Blattspinat in den Kutter geben.
2. Während des Zerkleinerns, nacheinander Sahne, Basic Textur, Rum und Gewürze zuführen und nach 2 Minuten eventuell durch ein Sieb streichen.

Tomatensugo

200 g	frische Tomaten
100 g	Dosentomaten
80 g	Basic Textur
20 g	Olivenöl
15 g	Herbasweet
10 g	Zwiebeln (geschnitten)
5 g	Knoblauch (fein geschnitten)
2 g	Thymian
2 g	Basilikum

Salz und Pfeffer aus der Mühle

1. Olivenöl in einer Sauteuse erhitzen, Knoblauch, Thymian, Basilikum und Zwiebeln darin anschwitzen.
2. Dosentomaten und einen Teil der frischen Tomaten hinzufügen.
3. Leicht köcheln lassen, pürieren, abpassieren.
4. Basic Textur hinzufügen und kurz durchmischen.
5. Mit Salz, Pfeffer und Herbasweet abschmecken.
6. Zum Schluss die restlichen Tomaten halbieren und in der Soße garen.

