

Reblochon - Ravioli mit Rotwein - Äpfeln

Kategorien: Teigware, Gefüllt, Käse, Nudeln

Zutaten für: 24 Stueck

120 Gramm Reblochon, fein gewuerfelt

RAVIOLI-TEIG

200	Gramm	Weissmehl
100	Gramm	Roggenmehl; gesiebt
1	Teel.	Salz
1	Prise	Zimt
3		Eier
2	Essl.	Oel
	Wenig	Wasser

ROTWEIN-AEPFEL

50	Gramm	Gedoerrte Apfelstueckli Mit Schale
200	ml	Rotwein Zucker Abgeriebene Zitronenschale Butter Pistazien; zum Garnieren

Anleitung:

Fuer den Teig Mehl und Salz mischen, die restlichen Zutaten verquirlen, zum Mehl geben und zu einem elastischen Teig verkneten. In Klarsichtfolie gewickelt dreissig Minuten ruhen lassen.

Den Teig 1 - 2 mm dick auswallen, Rondellen von 8 cm Durchmesser ausstechen, Reblochon-Stücke darauf legen, umklappen, gut andruecken.

Für die Rotwein-Aepfel Apfelstückli im Rotwein weichkochen, eventuell zuckern und mit Zitronenschale würzen.

Ravioli in knapp kochendem, gesalzenem Wasser einige Minuten ziehen lassen, abtropfen und in eine Pfanne mit geschmolzener Butter geben. Ravioli darin wenden und mit den Rotwein-Äpfeln und ihrem Koch-Fond auf Tellern anrichten. Mit Pistazien garnieren.

Tip: Wenn die Teigfondellen angetrocknet sind, vor dem Umklappen