

Weinbergschnecken - Ravioli

Kategorien: Teigwaren, Nudeln, Ravioli

Zutaten für: 4 Portionen

FUELLUNG

250	Gramm	Weinbergschnecken
2		Schalotten
1		Knoblauchzehe
1	Essl.	Pinienkerne
2		Getrocknete Tomaten
2		St Staudensellerie
1	Teel.	Olivenoel
20	Gramm	Butter
	Einige	Blaetter Estragon
	Einige	Blaetter
		Blattpetersilie
	Einige	Blaetter Kerbel
2	Essl.	Panierbrot

FERTIGSTELLUNG

80	Gramm	Panierbrot
50	Gramm	Haselnuesse, gerieben
60	Gramm	Butter
1	Kopf	Friséesalat
100	Gramm	Brin d'Amour Kaese
		Kraeuteressig aus der Spruehflasche
40	Gramm	Schwarze Oliven

Anleitung:

Ravioli-Grundteig: => extra Rezept

Abgewaschene Weinbergschnecken grob (etwa in Viertel) zerkleinern. Schalotten und Knoblauch schaelen und fein wuerfeln. Pinienkerne und getrocknete Tomaten ebenfalls kleinschneiden. Von dem Staudensellerie die Faeden ziehen und in sehr feine Wuerfel schneiden. Kraeuter fein schneiden.

In einer Pfanne Oel erhitzen und die Butter aufschaeumen. Schalotten und Knoblauch ohne Farbe anschwitzen. Getrocknete Tomaten, Pinienkerne und Staudensellerie hinzufuegen. Mindestens eine Minute in der Pfanne bewegen. Dann Schnecken, Kraeuter und Panierbrot zufuegen. In der Pfanne gut vermischen, kraeftig wuerzen und zum Auskuehlen auf ein Blech geben.

Ravioli fuellen und zwei Minuten in Salzwasser kochen. Ravioli aus dem Wasser nehmen, kurz abtropfen lassen und in einem Gemisch aus Panierbrot und Haselnuss wenden. Die Butter in einer grossen Panne aufschaeumen und die Ravioli in der Butter anbraten. Geputzter und gewaschener Frisée auf die Teller verteilen. Mit dem Essig bespruehen und die Ravioli auf den Salat verteilen. Den Kaese in kleine Stuecke zerteilen und darueber verteilen. Zerkleinerte Oliven ueber die Teller streuen.