

Ravioli Panzerotti

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Ruhezeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Personen (48 Ravioli)

Für den Nudelteig

400 g Mehl

3 Eier

3 Eigelbe

1 TL Salz

Für die Füllung

40 g Toastbrot ohne Kruste

50 ml Milch

1 Zweig Majoran

1 Knoblauchzehe

125 g Walnüsse

40 g geriebener Parmesan

30 g Pinienkerne

100 ml Olivenöl

Salz, Pfeffer

Zum Bestreichen

1 Eiweiß

1. Aus den Zutaten einen geschmeidigen Teig herstellen und 30 Minuten ruhen lassen. Für die Füllung Toastbrot in warmer Milch einweichen und Majoranblättchen vom Zweig abzupfen und dazugeben. Abgezogene Knoblauchzehe mit Walnüssen im Tupper®-Multi-Chef zerkleinern. Toastbrot etwas ausdrücken und dazugeben, nochmals zerkleinern. Restliche Zutaten dazugeben und verrühren.

2. Teig in acht gleich große Teile teilen und jedes dünn ausrollen. Eine Teigplatte auf den bemehlten Big-Snack legen und leicht andrücken. Füllung mit Hilfe des Löffels in den Mulden verteilen. Eine zweite Nudelteigplatte ausrollen, etwas mit Eiweiß bestreichen und mit dieser Seite über die andere legen. Leicht andrücken und falls die Oberseite kleben sollte, etwas einmehlen.

3. Mit der Profi-Teigrolle fest über die Teigplatten rollen. Eis-Kristall 2,25 l auf den Big-Snack setzen, zusammen umdrehen und die Ravioli herausdrücken. Mit dem restlichen Teigplatten ebenso verfahren. Die frischen Ravioli in kochendem Salzwasser 5-6 Minuten kochen. Die übrige Füllung mit etwas Nudelkochwasser verlängern und die gekochten Ravioli darin schwenken, mit etwas Parmesan bestreut servieren.



Tipp Machen Sie gleich die doppelte Menge. Ravioli lassen sich sehr gut einfrieren und werden gefroren ins kochende Salzwasser gegeben.

Tupperware auf 

www.tupperware.de

D170058

Big-Snack

Quadrate in Hülle und Fülle



Tupperware®

Big-Snack

Mit diesem Produkt werden Blätterteig, Hefeteig, Nudelteig usw. schnell und einfach gefüllt. So sind kleine feine Teigtaschen oder Ravioli im Nu zubereitet.



- 1 Quadratische Teilchen – perfekte Größe sowohl für Ravioli als auch für gebackene Teigtaschen.
- 2 Öffnungen zum Platzieren der Füllung, außerdem dienen sie zum Herausdrücken der Teigteilchen.
- 3 Stege sorgen für eine einfache Trennung der Teigteilchen.
- 4 Anti-Rutsch-Füßchen auf der Unterseite für bequemes Arbeiten.
- 5 Löffel zum Portionieren der Füllung, er fasst genau die Menge für ein Teigteilchen. Das Löffelende dient zum Herausdrücken der Teilchen.

So einfach geht's:

Ausgerollte Teigplatte auf den bemehlten Big-Snack legen, die zubereitete Füllung mit dem Löffel in die einzelnen Mulden geben.

Weitere Teigplatte mit Ei oder Wasser bestreichen, darüber legen. Leicht andrücken, um die Luft herauszudrücken.

Mit der Teigrolle fest über die gefüllten Teigplatten rollen, so dass sich die Stege durchdrücken.

Eis-Kristall 2,25 l über den Big-Snack setzen, beides umdrehen, Teilchen mit Löffelende herausdrücken.

Eis-Kristall 2,25 l über den Big-Snack setzen, beides umdrehen, Teilchen mit Löffelende herausdrücken.



Schnelle, leckere Snackvielfalt

Kombinieren Sie nach Lust und Laune verschiedene Teigsorten mit den unterschiedlichen Füllungen und bereiten Sie die Snacks, wie beschrieben, zu.

Teig für 24 Stück

2 Rollen rechteckig ausgerollter Blätter-, Plunder-, Hefe- oder Pizzateig (aus dem Kühlregal)

Füllungen für je 24 Stück

Salami-Happen

100 g fein gewürfelte Salami
50 g Schmand, 1 Lauchzwiebel

Drei-Käse-Hoch

100 g Frischkäse, 60 g geriebener Käse
1 EL Milch

Hochsee-Fischer

140 g Thunfisch aus der Dose
1/2 TL Cayennepfeffer
2 EL Tomatenmark, 2 TL Crème fraîche

Fernseh-Schmaus

100 g angebratenes gemischtes Hackfleisch
6 TL Crème fraîche, 2 TL Pesto
Salz, Pfeffer

Coconut

150 g Quark
40 g Kokosraspeln
3 TL Vanillezucker
1-2 Tr. Bittermandelaroma

Mandolino

150 g Marzipan
1 Eiweiß, 1 EL Amaretto

Apfel-Quatsch

100 g Quark
1/2 zerkleinerter Apfel
1 TL Stärke, 2 TL Vanillezucker

Pflümchen

60 g gehackte Nüsse
110 g Pflaumenmus
1 EL Pflaumenkorn

Zubereitung

Zerkleinerte Zutaten für die Füllung verrühren. Backofen je nach Teigsorte vorheizen. Teigteilchen mit etwas Abstand auf ein Backblech legen. In ca. 12-20 Minuten goldbraun backen (siehe Verpackung).