Schokoladen-Ravioli



Zutaten

10

- 440 g Mehl
- 250 g Frischkäse
- 250 g Bresc Feigen-Tapenade
- 200 g Heidelbeeren
- 60 g Kakaopulver
- 40 g Olivenöl
- 25 g Bresc Black garlic puree (Schwarzes Knoblauchpüree)
- 13 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 13 g Bresc Ras el Hanout
- 5 große Eier, verquirlt
- 5 dl Vanillesauce
- 3 Eiweiß
- Salz
- Kresse

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Feigen-Tapenade 325g



Bresc Ingwerpüree 450g



Bresc Ras el Hanout Gewürzmischung 450g



Bresc Schwarzes Knoblauchpüree 325g

Zubereitung

Das Mehl und das Kakaopulver über eine Rührschüssel sieben. Eier, Olivenöl und schwarzes Knoblauchpüree dazugeben und zu einem Teig verkneten. Den Teig mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte dünn ausrollen und mit einem feuchten Tuch abdecken. Den Frischkäse mit der Feigen-Tapenade und dem Ras el Hanout vermischen. Den Teig in 2 Scheiben teilen und auf 1 Teil kleine Haufen der Dattelmischung aufspritzen (auf 6 cm Abstand achten). Um die Teighaufen mit Eiweiß bestreichen und mit der anderen Teigscheibe bedecken.

Den Teig gut andrücken und die Ravioli mit einer entsprechenden Ausstechform ausstechen. Die Ravioli 1 Stunde auf einem Tuch ruhen lassen. Die Ravioli in wenigen Minuten kochen lassen, bis sie gar sind. Das Ingwerpüree mit der Vanillesauce mischen und mit den Ravioli servieren. Mit passender Kresse und den Heidelbeeren garnieren.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000