

Maxi-Ravioli mit Steinpilzfüllung in Lauch-Champignon-Rahm mit Kampot Pfeffer

Vegetarisch 25 – 30 Minuten • 3.569 kj/853 kcal • Tag 3 kochen

9



Maxi Ravioli Funghi Porcini



Halbrahm



Petersilie



Knoblauchzehe



Lauch



Kampot Pfeffer



Gewürzmischung Muskat



geriebener Hartkäse



Mandeln



braune Champignons

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Erhitze reichlich Wasser im Wasserkocher.

Was Du benötigst

1 grosse Bratpfanne, 1 hohes Rührgefäss, Sieb und 1 grossen Topf mit Deckel.

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Maxi Ravioli Funghi Porcini 1) 2) 5)	1 x 400 g	1 x 800 g
Halbrahm 5)	1 x 200 g	2 x 200 g
Petersilie	1 x 10 g **	1 x 10 g
Knoblauchzehe	1 x 4 g	2 x 4 g
Lauch	1 x 200 g **	1 x 200 g
Kampot Pfeffer	1 x 2 g	1 x 4 g
Gewürzmischung Muskat 3)	1 x 5 g	2 x 5 g
geriebener Hartkäse 2) 5)	1 x 20 g	1 x 40 g
Mandeln 7)	1 x 10 g **	1 x 10 g
braune Champignons	1 x 100 g	1 x 200 g
Öl* für Schritt 3	1 EL	2 EL
Wasser* für Schritt 4	50 ml	100 ml
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack	

*Gut, im Haus zu haben.

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 1.000 g)
Brennwert	678 kJ/162 kcal	3.569 kJ/853 kcal
Fett	9.46 g	49.79 g
- davon ges. Fettsäuren	2.13 g	11.22 g
Kohlenhydrate	12.93 g	68.09 g
- davon Zucker	2.16 g	11.39 g
Eiweiss	6.08 g	32.01 g
Salz	0.523 g	2.756 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Massgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 1) Gluten 2) Eier 3) Sellerie 5) Milch 7) Schalenfrüchte.



Zu Beginn

Einen grossen Topf mit ausreichend **heissem Wasser** für die **Ravioli** füllen, kräftig **salzen*** und aufkochen lassen.

Blätter der **Petersilie** abzupfen und fein hacken.



Gemüse schneiden

Lauch der Länge nach halbieren, nur den weissen und hellgrünen Teil in feine Streifen schneiden.

Champignons in Scheiben schneiden.

Knoblauchzehe abziehen und fein hacken.



Lauch anbraten

In der grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen und **Lauchringe**, **Champignons** und **Knoblauch** darin 6 – 7 Min. braten.



Sauce zubereiten

Lauch und **Champignons** mit **Halbrahm** und 50 ml [100 ml] **Wasser*** ablöschen und geriebenen **Hartkäse** und **Gewürzmischung** hinzugeben.

Einmal aufköcheln lassen, bis die **Sauce** ein bisschen eingedickt ist. **Kampot-Pfeffer** fein hacken.



Pasta vollenden

Währenddessen **Ravioli** in das **heisse Wasser** geben, Hitze reduzieren und 3 – 4 Min. ziehen lassen. Nicht kochen! Sonst platzen diese auf.

Ravioli vorsichtig durch ein Sieb abgiessen und abtropfen lassen. **Ravioli** und gehackte **Kräuter** zu der **Sauce** geben, alles vorsichtig vermengen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Anrichten

Ravioli auf Teller verteilen, mit **gehacktem Kampot-Pfeffer** toppen und geniessen.

En Guete!

Maxi-ravioli with porcini mushroom filling in creamy leek and mushrooms with Kampot pepper

Vegetarian 25 – 30 minutes • 3.569 kj/853 kcal • Cook on day 3

9



Maxiravioli Porcini mushrooms



Parsley



Leek



Nutmeg spice mix



Almonds



Single cream



Garlic cloves



Kampot pepper



Grated hard cheese



Brown mushrooms

Good to have at hand

Pepper*, salt*, oil*, water*

Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

Heat up plenty of water in the kettle.

What you need

1 large frying pan, 1 tall mixing bowl, 1 sieve and 1 large pot with lid.

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P	4P
Maxi-ravioli with porcini mushrooms 1) 2) 5)	1 x 400 g	1 x 800 g
Single cream 5)	1 x 200 g	2 x 200 g
Parsley	1 x 10 g**	1 x 10 g
Garlic cloves	1 x 4 g	2 x 4 g
Leek	1 x 200 g**	1 x 200 g
Kampot pepper	1 x 2 g	1 x 4 g
Nutmeg spice mix 3)	1 x 5 g	2 x 5 g
Grated hard cheese 2) 5)	1 x 20 g	1 x 40 g
Almonds 7)	1 x 10 g**	1 x 10 g
Brown mushrooms	1 x 100 g	1 x 200 g
Oil* for step 3	1 tbsp.	2 tbsp.
Water* for step 4	50 ml	100 ml
Salt*, pepper*	According to taste	

*Good to have at hand.

**Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

Average nutritional values per

(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 1000 g)
Calories	678 kJ/162 kcal	3.569 kJ/853 kcal
Fat	9.46 g	49.79 g
- incl. saturated fats	2.13 g	11.22 g
Carbohydrate	12.93 g	68.09 g
- incl. sugar	2.16 g	11.39 g
Protein	6.08 g	32.01 g
Salt	0.523 g	2.756 g

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

Allergens: 1) Gluten 2) Egg 3) Celery 5) Milk 7) Nuts.



To start off

Fill a large pot with sufficient **hot water** for the **ravioli**, add plenty of **salt***, and bring to the boil.

Pluck the **parsley leaves** and chop finely.



Chop vegetables

Halve the **leek** lengthways and only cut the white and light-green part into fine strips.

Chop **mushrooms** into slices.

Peel and finely chop **garlic cloves**.



Sauté leek

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] **oil*** in the large frying pan on medium heat and fry the **leek** rings, **mushrooms** and **garlic** for 6-7 min.



Prepare sauce

Deglaze the **leek** and **mushrooms** with **single cream** and 50 ml [100 ml] **water*** and add **grated hard cheese** and **spice mixture**. Simmer until the **sauce** has slightly thickened. Finely chop the **Kampot pepper**.



Finish pasta

In the meantime, add the **ravioli** to the **hot water**, reduce the heat, and leave to infuse for 3-4 min. Do not boil! Otherwise the **ravioli** will burst.

Drain **ravioli** carefully in a sieve and drip dry. Add the **ravioli** and **chopped herbs** to the **sauce**, gently mix everything and season with **salt*** and **pepper***.



Serve

Apportion **ravioli** onto plates, top with **chopped Kampot pepper** and enjoy.

Bon appetit!

Maxi-raviolis farcis aux cèpes

dans une sauce champignon-poireau crémeuse avec du poivre de Kampot

Végétarien 25 – 30 minutes • 3.569 kj/853 kcal • Cuisiner au 3e jour

9



Maxi-raviolis
Funghi Porcini



Persil



Poireau



Mélange d'épices
« Noix de muscat »



Amandes



Crème demi-écrémée



Gousse d'ail



Poivre de Kampot



Fromage à pâte dure râpé



Champignons bruns

C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes.

Chauffer une grande quantité d'eau dans la bouilloire.

Ce dont vous avez besoin

1 grande poêle, 1 grand bol mixeur, 1 passoire et 1 grande casserole avec couvercle.

Ingrédients pour 2 | 4 personnes

	2 portions	4 portions
Maxi-raviolis Funghi Porcini 1) 2) 5)	1 x 400 g	1 x 800 g
Crème demi-écrémée 5)	1 x 200 g	2 x 200 g
Persil	1 x 10 g **	1 x 10 g
Gousses d'ail	1 x 4 g	2 x 4 g
Poireau	1 x 200 g **	1 x 200 g
Poivre de Kampot	1 x 2 g	1 x 4 g
Mélange d'épices « Noix de muscade » 3)	1 x 5 g	2 x 5 g
Fromage à pâte dure râpé 2) 5)	1 x 20 g	1 x 40 g
Amandes 7)	1 x 10 g **	1 x 10 g
Champignons bruns	1 x 100 g	1 x 200 g
Huile* pour l'étape 3	1 cs	2 cs
Eau* pour l'étape 4	50 ml	100 ml
Sel*, poivre*	selon les goûts	

*Ingrédients à toujours avoir chez soi.

**Tenez compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box de sorte qu'il peut y avoir des restes.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour

(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 1.000 g)
Valeur calorique	678 kJ/162 kcal	3.569 kJ/853 kcal
Lipides	9.46 g	49.79 g
- dont acides gras saturés	2.13 g	11.22 g
Glucides	12.93 g	68.09 g
- dont sucre	2.16 g	11.39 g
Protéines	6.08 g	32.01 g
Sel	0.523 g	2.756 g

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

Allergènes : 1) gluten 2) œufs 3) céleri 5) lait 7) fruits à coque.



Pour commencer

Remplir une grande casserole d'**eau chaude** pour les **raviolis**, bien **saler*** et porter à ébullition.

Arracher les **feuilles de persil** et les hacher finement.



Couper les légumes

Couper le **poireau** dans le sens de la longueur et débiter uniquement les parties blanche et vert clair en fines rondelles.

Couper les **champignons** en tranches.

Peler l'**ail** et le hacher finement.



FAIRE REVENIR le poireau

Chauffer 1 cs [2 cs] d'**huile*** dans la grande poêle à feu moyen, y faire revenir les rondelles de **poireau**, les **champignons** et l'**ail** 6 à 7 min.



Préparer la sauce

Déglicer le **poireau** et les **champignons** avec la **crème demi-écrémée** et 50 ml [100 ml] d'**eau***, puis ajouter le **fromage râpé** et le **mélange d'épices**. Porter à ébullition, puis laisser mijoter jusqu'à ce que la **sauce** épaississe un peu. Hacher finement le **poivre de Kampot**.



Finir les pâtes

Pendant ce temps, mettre les **raviolis** dans l'**eau bouillante**, baisser le feu et laisser cuire 3 à 4 min. Ne pas faire bouillir afin qu'ils n'éclatent pas.

Égoutter avec précaution les **raviolis** dans une passoire et laisser toute l'**eau** s'écouler. Ajouter les **raviolis** et les **fines herbes hachées** à la **sauce**, mélanger le tout soigneusement, **saler*** et **poivrer***.



Dresser

Servir les **raviolis** dans les assiettes, garnir de **poivre de Kampot haché** et déguster.

Bon appétit !