



RAVIOLO MIT EIGELB UND PANCETTA

Ergibt 4 Stück
Vor- und Zubereitung: ca. 50 Min.

ZUTATEN

- 150 g Spinat, tiefgekühlt, aufgetaut
- 2 Prisen Salz
- 1 Msp. Muskat
- 2 Rollen Pastateig (250 g, 2 x 16 x 56 cm)
- 4 Eigelbe, frisch
- 150 g Pancetta oder Bratspeck, in Streifen (5 mm)
- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- 2 dl Vollrahm
- 70 g Parmesan, gerieben
- 2 Prisen Salz
- wenig Pfeffer
- 8 dl Wasser, lauwarm
- 20 g Kresse

ZUBEREITUNG

- Spinat gut ausdrücken, mit Muskat und Salz würzen.
- Pastateige entrollen, 8 Rondellen von ca. 13 cm Ø ausstechen. 4 Teigondellen mit Eiweiss bestreichen, Spinat in der Mitte des Teigs verteilen, vorsichtig ein Eigelb darauflegen, zweite Teigondelle darauflegen, Ränder gut andrücken. Mit der Handkante den Rand nach aussen gut andrücken, mit einer Gabel Ränder festdrücken, Ravioli mit genügend Abstand auf das **PerfectClean Universalblech** setzen.
- Pancetta in einer Bratpfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. knusprig braten. Herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen lassen. In derselben Pfanne Zwiebeln andünsten, Vollrahm dazugiessen, aufkochen. Pfanne vom Kochfeld ziehen, Parmesan darunterühren, würzen.
- Lauwarmes Wasser sorgfältig zu den Ravioli giessen und garen **(A)**. Ravioli mit einem Spatel vom PerfectClean Universalblech lösen, auf Haushaltspapier abtropfen lassen und auf die Teller verteilen. Parmesansauce und Kresse darauf verteilen und sofort servieren.

MIELE KÜCHENZUBEHÖR PerfectClean Universalblech

	Dampfbackofen (DGC HC Pro)
A Betriebsart Einstellung	Dampfgaren
Temperatur, Garzeit	90 °C, ca. 1 Min.