

Ravioli mit Dörrtomaten-Prosecco-Sauce



Vorspeise für 6 Personen (ergibt ca. 24 Stück)

Einkaufsliste

- 1 Päckchen Pastateig
(2 Rollen)**
- 1 roter Peperoni**
- 80 g Boursin Knoblauch-
Kräuter oder mit
Tomaten-Kräuter
Basilikum
Peterli**
- 1 EL Pestosauce**
- 2 EL Crème fraîche
Salz
Pfeffer
Paprika**
- 150 g Dörrtomaten**
- 2 dl Prosecco**
- 1.8 dl Rahm**
- 2 dl Gemüsebouillon
Salz**

Vorbereiten Ravioli

- a 1 rote Peperoni 3-4 Minuten im Dampfgarer bei 96 Grad garen.
- b Die Peperoni nun in kleinere Schnitze schneiden, von den Kernen und dem Stiel befreien und enthäuten.
(Etwas mühsame Arbeit, aber das Resultat lohnt sich!)
- c Die Peperoni nun in kleinste Würfelchen schneiden.
- d 2-3 Basilikum und Peterliblätter sehr fein hacken.
- e 80 g Boursin mit 2 EL Crème fraîche mit einer Gabel vermischen.
- f 1 EL Pestosauce dazugeben und ebenfalls die Peperonistücke sowie die fein gehackten Basilikum- und Peterliblätter darunter mischen.
- g Die erste Pastateigrolle ausrollen und ev. mit wenig Mehl bestäuben.
- h Den Teig in 24 gleich grosse Rechtecke oder Quadrate schneiden von ca. 5x5cm Grösse. (Oder alternativ mit Ravioli-Form von Betty-Bossi)
- i Die Ränder mit Wasser bepinseln.
- k Die Füllung auf die Teigstücke verteilen und mit dem 2. Teig verschliessen und auf eine gebutterte Grantinform verteilen.

Zubereiten Ravioli mit Prosecco-Sauce

- l 150 g Dörrtomaten in kleine Stücke schneiden.
- m Zusammen mit 2 dl Prosecco in eine Pfanne geben und ca. auf die Hälfte einkochen.
- n 1,8 dl Rahm und 2 dl Gemüsebouillon dazugeben und die Sauce etwas einkochen lassen, so das sie gut bindet (ev. mit wenig Maizena).
- o Abschmecken mit Salz und Pfeffer.
(Soweit kann das Gericht vorbereitet werden)
- p Backofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.
- q Die Sauce über die Ravioli verteilen und auf der zweituntersten Rille ca. 25 Minuten überbacken.
- r Ev. noch etwas Bouillon oder Prosecco nachgiessen, falls zu trocken.