

TRIBI'S KOCHSHOW



MENÜ

Ravioli gefüllt mit Pastinaken und Kartoffeln an einer Blumenkohl-Gorgonzolasauce





ÜBER DAS GERICHT

Ravioli ist ein gefülltes Nudelgericht der italienischen Küche. Sie bestehen im Allgemeinen aus einem Pasta-Teig in zweilagigen Quadraten, Halbkreisen oder Dreiecken mit einer feingehackten Füllung aus Fleisch, Fisch, Frischkäse oder Gemüse. Dazu serviert man eine zur Füllung passenden Sauce. Auf Deutsch nennt man Ravioli «Maultaschen».

Allergene: Weizen, Ei, Laktose, Tomate, Zwiebel & Knoblauch

Hier geht es zum Kochvideo: <https://www.youtube.com/watch?v=5vyg6qwN3hg>

EINKAUFLISTE

Diese Einkaufsliste ist für einen Pasta Teig für vier Personen.

Was du bereits zu Hause haben solltest: Pasta-Teig, Salz, Pfeffer, Butter

Die Füllung

- Mascarpone 200g
- Pastinake 125g
- Kartoffel 100g
- Haselnüsse 15g
- Salz ca. 8g
- Pfeffer 1g

Die Blumenkohl- Gorgonzolasauce

- Vollrahm 500g
- 1 kleine Zwiebel ca. 50g
- Knoblauch 1 Zehen
- Blumenkohl 200g
- Gorgonzola 150g
- Butter 20g

Die Garnitur

- Butter ca. 25g
- Birne 1stk.
- Haselnüsse 25g
- Salz 1 Prise



MATERIALLISTE

Diese Geräte oder Küchenwerkzeuge brauchst du zu Hause, um das Menü zu kochen.

- Nudelholz
- Wage
- Sparschäler
- 2x 2l Pfanne
- Litermass
- Stabmixer
- Messer und Schneidbrett
- Bratpfanne

FRAGEN ODER ANREGUNGEN?

Melde dich bei: phillipp@treibhausluzern.ch