Selbstgemachte Ravioli mit Gruyère AOP Moléson Signature, Brokkoli und einer Béchamelsoße

Informations

Personen : **4**

Zutaten

Ravioli Teig:

- 2 Blätter fertigem Pastateig oder den Ravioli Teig selber machen.

Béchamel:

- 4 EL Butter
- 4 EL Mehl
- 500 ml Milch
- Salz/Pfeffer
- Frisch geriebene Muskatnuss

Füllung:

- 1 Gruyère AOP Moléson Signature
- 500 g frischer Spinat
- ½ Zwiebel
- 4 Scheiben Serano-Schinken
- 2 Artischocken
- 2 EL Nüsse

Unterkunft:

- 1 Brokkoli
- 60g Mandeln
- 2TL Zucker
- 2EL Butter
- 2EL Paniermehl,

Zubereitungschritte

Béchamel:

1. Butter bei mittlerer Hitze im Topf schmelzen lassen, das Mehl darüber stäuben und bei schwacher Hitze 2-3 Minuten anschwitzen lassen (aber nicht bräunen)
2. Nach und nach die Milch dazugeben und dabei kräftig rühren, damit sich keine Klumpen bilden und einmal aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen
3. Sauce bei schwacher Hitze 8-10 Minuten leicht köcheln lassen.

Füllung:

FROMI

1. Zwiebel, Serano, Nüsse, Artischocken in ganz feine Würfel schneiden und in einem Topf dünsten, den Spinat dazugeben und würzen mit Muskat
2. Nun wird der Gruyere ebenfalls fein gewürfelt und anschließend alles miteinander in einer Schale vermengt
3. Der Ravioliteig wird nun gefüllt und mit der anderen Teig Seite von oben abgedeckt
4. Nun kann man die Ravioli beliebige nach Lust und Laune Formen, (mit einer Ausstechform, einem Kochlöffel, oder mit einem Teigrädchen)
5. Die Ravioli werden anschließend im Wasser gekocht bis sie Gar sind und an der Oberfläche schwimmen.

Beilage:

1. Brokkoli im Wasser Bissfest abkochen
2. Die Mandeln in einem Topf mit dem Zucker Karamellisieren die Butter zugeben und dann das Paniermehl, bis eine schöne Goldgelbe Farbe entsteht. Fertig ist die Mandelschmelze.