



VINI DELLA VALLE

Erdbeerravioli mit Rhabarber-Chili-Sorbet

Rhabarber-Chili Sorbet

		Rhabarbersorbet (Fertig gekauft)
1	stk.	Frische Chili

Zubereitung:

Rhabarbersorbet kurz aufdauen lassen und die gehackten frischen Chilli darunter mischen und erneut kaltstellen.

Ravioli-Teig

400	gr.	Mehl
5	stk.	Eier
90	gr.	Butter
5	EL	Milch
1	Prise	Salz

Zubereitung:

:

Die Eier in einer Schüssel zusammen mit dem Salz, Butter und Milch verrühren. Schrittweise Mehl hinzufügen bis eine glatte und homogene Masse entsteht. Danach abdecken und min. 30 Minuten kaltstellen.

Erdbeerfüllung

500	gr.	Frische Erdbeeren
250	gr.	Mascarpone
150	gr.	Gehackte Mandeln
		Balsamico
		Amaretto
		Zucker

Zubereitung:

Mascarpone mit Amaretto in einer Schüssel glattrührern. Frische Erdbeeren waschen und in kleine Würfel schneiden und zur Mascarpone-Masse begeben. Mit Balsamico und Zucker Abschmecken und je nach Bedarf die gehackten Mandeln beifügen und zu einer festen Masse vermischen.

Den Ravioli-Teig auswallen und mit der Füllung zu Ravioli formen.

Bei 180 Grad in Friteuse für 5 Minuten ausbacken und mit dem Rhabarbersorbet servieren.