



Zucchini-Ravioli – mit Rouge de France Trocken

Schmackhaftes Gericht für einen gemütlichen Abend zu Hause.

Zeitaufwand
Ca. 35 Minuten

Schwierigkeitsgrad
Leicht

Personenanzahl
4 Personen

Zutaten

400 g	Kartoffeln, mehligkochend
2-3	grüne Zucchini
5 Prisen	Salz
1 TL	Kreuzkümmel, gemahlen
300 g	Ziegenfrischkäse
1 Prise	Pfeffer, geschrotet
1 EL	Honig
4	Feigen
3	Petersilienzweige
150 g	Walnusskerne
2 TL	Zucker
1 EL	Butter
1 Flasche	Blanchet Rouge de France Trocken

... und dazu Blanchet Flasche
Blanchet Rouge de France
Trocken

Zubereitung

1

Kartoffeln waschen, schälen und klein schneiden. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin für ca. 4 Minuten kochen. Danach abgießen, zurück in den Topf geben und etwas abdampfen lassen. Zucchini waschen und der Länge nach in feine Scheiben schneiden. Mit zwei Prisen Salz würzen.

2

Kartoffeln zusammen mit Ziegenfrischkäse, zwei Prisen Salz, Pfeffer und Honig vermengen. Jeweils zwei Zucchinischeiben zu einem Kreuz legen, einen Esslöffel der Kartoffelmasse draufgeben und einschlagen.

Das Ganze wiederholen, bis die Kartoffelmasse aufgebraucht ist. Die fertigen Zucchini-Ravioli auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im Backofen bei 150 °C (Ober- und Unterhitze) für ca. 10 Minuten backen.

3

Feigen waschen und halbieren. Petersilie waschen, trocknen und abzupfen. Eine Pfanne erhitzen und die Walnuskerne darin rösten. In der noch heißen Pfanne Feigen mit Zucker und Butter karamellisieren, dann mit zwei Esslöffeln Rouge de France ablöschen und einer Prise Salz abschmecken.

4

Die fertigen Ravioli auf Teller verteilen. Mit Feigen, Petersilie und Walnüssen garnieren und einem Glas Rouge de France servieren.