Focaccia alla Breban

Die Idee für diese Focaccia stammt von meiner lieben Freundin Breban, ich hab es nur kopiert. Breban hat das Rezept von Fables de Sucre, ich hab das Rezept aus dem Italienischen übersetzt und auf CC umgewandelt

Für eine runde Form mit ca. 30 cm

Zutaten
350 gr Semola rimacinata (gemahlener Hartweizengriess)
130 gr gekochte Kartoffeln
220 gr Wasser
4 gr Hefe (oder 130 gr. Lievito madre)
7 gr Zucker
11 gr Salz

Zum Dekorieren:
Kirschtomaten
Oregano
Rosmarin
Oliven
Spargel
Schnittlauch
grobes Salz etc. etc.

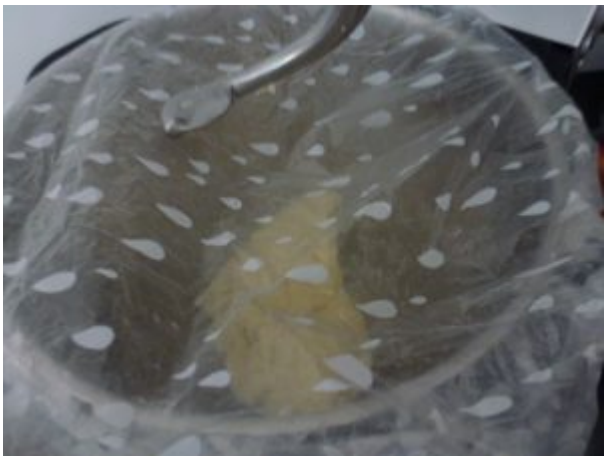
Zum Ölen:
Olivenöl

Zubereitung

Gekochte Kartoffeln in den Kessel geben, Flexi einsetzen, rühren, bis die Kartoffeln püriert sind.

Dann restliche Zutaten für den Teig zugeben (zu Beginn etwas von dem Wasser zurückhalten) und mit dem Knethaken zu einem homogenen Teig verrühren.

Abdecken und gehen lassen, bis der Teig sich verdoppelt hat (ca halbe – eine Stunde).



Eine runde Form einölen und den Teig in die Form geben. Abdecken und ca. 1,5 Stunden im Warmen gehen lassen bis er sich verdoppelt hat.

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Die Oberfläche vom Teig nun mit Olivenöl einölen. Die Focaccia dekorieren (den Spargel hatte ich 20 Minuten gekocht vorher).

Ca. 20 Minuten im Ofen backen, bis die Farbe goldgelb ist.

Dekovariante umgesetzt von Michaela Buchholz:

Und hier Dekovarianten, die von Conny opp umgesetzt wurden:

Rotkohl, Blaukraut, Rotkraut als Salat und warme Beilage

Rezept und Foto von Karsten Remeisch zur Verfügung gestellt

Rotkohl, Blaukraut, Rotkraut als Salat und warme Beilage
(im Weckglas haltbar gemacht)

Zutaten:

- 2kg Rotkohl
- 2 EL Salz
- 600ml Weißweinessig
- 300g Zucker
- Lorbeerblätter (halbiert/geviertelt)
- Nelken

- 6 – 7 Einmachgläser à 500 ml

Zubereitung:

Den Kohl im Multi / Schnitzelwerk / Trommelraffel in feine Streifen schneiden. Achtung, den Multi rechtzeitig entleeren. Den Kohl mit dem Salz vermischen und ein paar Stunden, oder über Nacht in einer Schüssel ziehen lassen.

In einem Sieb kurz abtropfen lassen und auf die Gläser verteilen. Dabei gut zusammendrücken. Unter dem Rand muss mindestens 1,5cm Platz bleiben, da der Kohl etwas aufquillt. Jeweils eine kleine Nelke in ein kleines Stück Lorbeerblatt

stecken und auf den Kohl legen.
Den Essig mit dem Zucker mischen, bis keine Kristalle mehr zu sehen sind und auf die Gläser verteilen.

Bei 100°C für 90 Minuten einkochen. Die Gläser abkühlen lassen und die Verschlussklammern entfernen. Wen es stört, dass der Kohl an der Oberfläche etwas ausgebleicht ist, kann jetzt die Gläser für eine halbe Stunde auf den Kopf stellen. Dann sieht er wieder schön rot aus. Niemals vorher umdrehen!

Verwendung
Direkt aus dem Glas als knackige Salatbeilage für gemischte Salate.

Als warme Beilage in einem Topf ein paar Minuten köcheln lassen, damit der Kohl ein wenig weicher wird.

Olivers geniale Knödel mit dem Slowjuicer

Fotos und Rezept von Oliver Hess

Zutaten:
Mehlig kochende Kartoffeln

Salz, Muskat etc.

Zubereitung:
Mehlig kochende Kartoffeln, schälen und 2/3 durch den Slow Juicer schicken.

1/3 würfeln und in der Cooking Chef weich kochen und abgiessen.

CC/Gourmet auf 70 Grad einstellen, Flexielement einsetzen und mit den Kartoffeltrester plus der abgesetzten Stärke so lange rühren bis sich der Teig von selber von der Wand löst. (kann etwas dauern, hier geht es um die Verkleisterung der Stärke). Mit Salz/Muskat etc. würzen.

Masse entnehmen und je nachdem kleine Klösschen oder grosse mit Füllung formen.

Salzwasser in der Zwischenzeit auf 98 Grad erhitzen.

Klösse einlegen. Achtung nie mehr Klösse machen als an der Oberfläche schwimmen können, ansonsten verwandeln die Knödel sich in Kartoffelsuppe…

Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen

Rezept von Christian Senff aus dem Kenwoodclub.de

4 Portionen. Am besten gleich doppelte Menge machen und später in zwei Portionen im Blender mixen.

Zutaten:
1 Spritzer Weissweinessig
1 EL Sauerrahm
0,25 L Sahne
1 Bund glatte Petersilie
20 gr. Butter
100 gr. geputzte Pfifferlinge
350 gr. mehlige Kartoffeln (Anmerkung: meine waren vorwiegend festkochend, ging auch)
1 Zwiebel
0,5 Stück Knoblauchzehe
1 EL Butter
1 Liter Gemüsefond
Salz/Pfeffer
1 Prise Kümmel
1 TL Majoran

Zubereitung:
Kartoffeln schälen und in große Stücke schneiden.

Zwiebel und Knoblauch schälen, klein schneiden und in CCG mit Butter anschwitzen (ich hatte 140 Grad und Kochrührelement).

Kartoffeln zugeben, Gemüsefond aufgießen. Gewürze und Essig zugeben, Timer auf 30 Minuten stellen, Temperatur hatte ich

auf 100 Grad gestellt, alle paar Minuten umrühren lassen.

Im Blender zusammen mit Sahne und Sauerrahm einrühren und glatt mixen.

Pfifferlinge in Butter kurz anbraten, salzen/pfeffern und Petersilie einmischen.

Suppe servieren und Pfifferlinge hineingeben.

Riccioli mit Tomatensauce und Auberginen – Pasta alla Norma

Auf Sizilien begegnen einem Spaghetti oder Maccheroni “alla Norma” immer wieder. Es handelt sich dabei um eine Kombination mit Pasta, Tomatensauce und gebratenen Auberginen. Anstelle der klassischen Spaghetti habe ich hier Riccioli (zu Deutsch: Locken) verwendet.

2 Personen

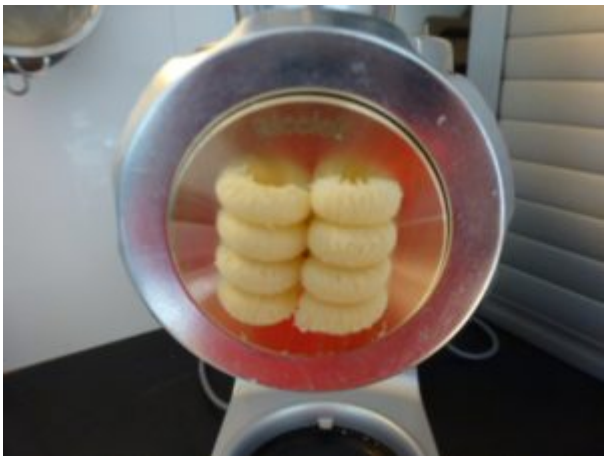
Zutaten:
Pasta
250 gr. Semola gemahlen

100 gr. Flüssigkeit (1 Ei und Rest Wasser)
5 gr. Öl
Tomatenoße
300 gr. Tomaten (wenn es keine guten frischen nehmen, dann gerne aus der Dose)
Öl
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
frisches Basilikum
1 Lorbeerblatt
Prise Zimt
Salz/Pfeffer, ggf. eine Chili getrocknet
Weiter:
Öl
2 Auberginen
Salz
2 EL Ricotta
Pfeffer

Zubereitung:
Tomatensauce:
Die Tomatensauce mache ich gerne schon einen Tag vorher. Am besten in doppelter oder dreifacher Menge.

Zuerst Öl in CC geben, Temperatur 140 Grad, Flexielement Rührstufe 2. Zwieben und zerdrückten Knoblaluch zugeben und anschwitzen. Dann Tomaten (frisch oder aus Dose), Basilikum, 1 Lorbeerblatt zugeben. Sobald alles aufgekocht ist, auf 95 Grad reduzieren, Rührintervall verlängern (bei CC auf 3, bei Gourmet auf ca. alle 3-5 Minuten rühren). Timer auf 2-3 Stunden einstellen.
Zur Not geht es auch kürzer, aber je länger die Sauce köchellt, desto besser der Geschmack.
Wenn die Soße fertig ist, die Gewürze zugeben und falls es frische Tomaten waren durch den Passieraufsatz oder Slow-Juicer jagen, damit die Tomatenhaut entfernt wird. Bei Tomaten aus der Dose kann man sich diesen Arbeitsgang sparen.

Pasta:
Zutaten in Kessel geben, mit K-Haken rühren (gerne ein paar Minuten).
Wenn Zeit ist, den Teig ein paar Stunden abgedeckt stehen lassen. Das Gluten kann sich dann besser entwickeln und die Flüssigkeit besser absorbiert werden.
Matrize (hier Riccioli von Pastidea, zu Deutsch “Locken”) einlegen und zu Nudeln verarbeiten.



Finish:
Nudeln kochen und zur Seite stellen

Auberginen in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
Wenn Zeit ist: Mit Salz bestreuen und ca. eine Stunde ziehen lassen. Wenn keine Zeit ist, geht es auch so.

In einer Grillpfanne reichlich Öl erhitzen, dann Auberginen zugeben und anbraten.
Wer Röstaromen mag, gerne auch scharf anbraten.

Tomatensoße erhitzen.
Auberginen in etwas Tomatensauce geben, gekochte Nudeln zugeben und vorsichtig umrühren und mit Pfeffer abschmecken.

Servieren und etwas Ricotta darüber geben.

Beugerln – Marzipan-Mandelbeugerln Mohnbeugerln

Rezept von Christian Ofner/Buch Feingebäck und auf CC umgeschrieben

für 10 Beugerl

Zutaten:
Beugerl (10 Stück):
280 gr. Mehl 405er
50 gr. Butter

5 gr. Salz
100 gr. Milch kalt
30 gr. Zucker
2 Eigelb (Größe M)
21 gr. frische Hefe
2 Eigelb zum Bestreichen (Anmerkung Gisela: mir langte eines)

Füllung für 10 Mohnbeugerl:
170 gr. Milch
150 gr. Mohn, gemahlen mit Stahl-Getreidemühle (Achtung, nicht mit Steinmühle!)
60 gr. süsse Brösel (z.B. von Biskotten, ich habe Zwieback verwendet)
60 gr. Zucker (ich hatte Xucker)
8 gr. Vanillezucker (ich hatte etwas Vanilleessenz)
6 gr. Zimt gemahlen
20 gr. Rum, 38 %
28 gr. Aprikosenmarmelade
10 gr. Honig

Alternativ:
Füllung für 10 Marzipan-Mandelbeugerl:
170 gr. Milch
160 gr. geriebene Mandeln (ich hatte 200 gr.)
40 gr. süsse Brösel (z.B. von Biskotten)
60 gr. Zucker (ich hatte Xucker)
8 gr. Vanillezucker (hatte ich etwas Vanilleessenz)
6 gr. Zimt gemahlen
20 gr. Rum, 38 %
28 gr. Aprikosenmarmelade
10 gr. Honig
250 gr. Marzipan-Rohmasse

Alternativ:
Füllung für 10 Nussbeugerl:
170 gr. Milch
160 gr. geriebene Haselnüsse (ich hatte 200 gr.)
40 gr. süsse Brösel (z.B. von Biskotten)

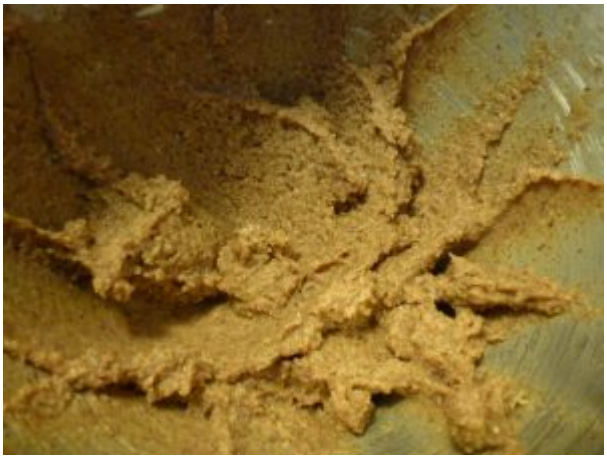
60 gr. Zucker (ich hatte Xucker)
8 gr. Vanillezucker (ich hatte etwas Vanilleessenz)
6 gr. Zimt gemahlen
20 gr. Rum, 38 %
28 gr. Aprikosenmarmelade
10 gr. Honig

Zubereitung:
Brösel herstellen im Multizerkleinerer + Messer. Lt. Rezept Biskotten, ich habe Zwieback verwendet.

Mohnfüllung:
Milch in Kessel leicht erwärmen (50 Grad), Flexielement einsetzen.
Alle Zutaten für die Füllung zugeben und gut verrühren. Masse im Kühlschrank 20 Minuten ziehen lassen.

Füllung mit leicht feuchten Händen in 10 Stücke teilen und zu Rollen formen und auf einem Backpapier im Kühlschrank kühlstellen.

Marzipan-Mandel-Füllung (alternativ):
Milch in Kessel leicht erwärmen (50 Grad), Flexielement einsetzen.
Alle Zutaten für die Füllung (mit Ausnahme von der Marzipan-Rohmasse) zugeben und gut verrühren.



Masse im Kühlschrank 20 Minuten ziehen lassen.

Füllung mit leicht feuchten Händen in 10 Stücke teilen und zu Rollen formen und auf einem Backpapier im Kühlschrank kühlstellen.

Beugerl:
Mehl, Butter und Salz in Kessel geben. K-Haken einsetzen und rühren lassen.

Milch, Zucker, Eidotter und Hefe abmessen und mit Schneebesen verrühren.

Milchmischung in Mehl-Buttermischung einfüllen und 3,5 Minuten auf Min. rühren lassen.

10 Teigstücke a ca. 50 gr. abstechen und dann rund formen (schleifen).

Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze (190 gr. Heißluft) vorheizen.

Teigkugeln mit Rundholz zu ovalen Teigstücken ausrollen (optimal 13×9 cm)

Bei Alternative Marzipan-Mandelbeugerl die Marzipanrohmasse in 10 Stücke teilen und jedes Stück in Größe ca. wie Teig ausrollen und auf die Teigstücke legen.

Teigstücke quer hinlegen und den oberen Bereich der Teigstücke mit einer Rolle der Füllung belegen.

Teigstücke von oben nach unten einschlagen und vorsichtig zu länglichen Stangerln formen.

Diese zu Beugerln formen und auf ein Backblech legen.

Mit Eigelb bestreichen. Etwas antrocknen lassen, dann nochmal mit Eigelb bestreichen.

Auf der mittleren Schiene bei ganz leicht geöffneter Backofentür (Anmerkung hatte ich nicht) für 12-14 Minuten backen.

Tipp: Lt. Backprofi Ofner kann man die fertigen Beugerl wunderbar einfrieren. So hat man immer Vorrat bei Überraschungsgästen. D.h. am besten gleich 2-3fache Menge machen.

Tomaten-Erbsen-Kokosmilchsuppe (leicht scharf)

Rezept stammt aus einem indischen Kochbuch, auf CC abgeändert.

Achtung: leicht scharf!

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten
Zeit bis zur Fertigstelllung: ca. 30 Minuten

6 Teller

Zutaten:
1 große Zwiebel in dünne Scheiben geschnitten
1 zerdrückte Knoblauchzehe
2 EL Ghee, bzw. falls nicht vorhanden Butter
2 TL Korianderpulver
2 TL Kreuzkümmelpulver, alternativ Kreuzkümmelsamen
0,5 TL Fenchelsamen (hatte ich nicht, daher weggelassen)
2 Lorbeerblätter
1 grüne Chilischote, entkernt und in Scheiben geschnitten (ggf. falls nicht vorhanden 1 getrocknete Chilischote)
5 große Tomaten, geviertelt
500 ml Wasser
400 ml Dose Kokosmilch
275 gr. tiefgefrorene Erbsen
1 TL Zucker oder Xucker
Pfeffer frisch gemahlen/Salz
wer mag etwas Creme Fraiche und etwas frische kleingeschnittene Minze

Zubereitung:
Ghee in Kessel geben, 140 Grad, Rührintervall 2, Kochrührelement einsetzen.
Zwiebel und Knoblauch glasig braten.

Gewürze, Lorbeerblätter und Chili zugeben und weitere 1-2 Minuten rühren lassen.

Dann die Zwiebeln mit den Gewürzen herausnehmen und in einem Schüsselchen zwischenlagern (wenn ein Teil der Gewürze zurückbleibt, ist es nicht schlimm).

In der benutzten Schüssel das Wasser und die grob zerkleinerten Tomaten zugeben. Flexielement einspannen, Temperatur ca. 110 Grad und die Tomaten im Wasser köcheln lassen (ca. 10-15 Minuten, sie werden in der Zeit durch das Flexielement püriert und weichgekocht)

Nun die Zwiebeln mit den Gewürzen wieder zu den Tomaten geben, ebenfalls Kokosmilch und Erbsen hinzufügen. Kochrührelement. Temperatur auf 90-95 Grad reduzieren und kochen, bis die Erbsen weich sind.

Zucker/Pfeffer/Salz zugeben.

Ggf. mit einem Klecks Creme Fraiche und gehackter Minze servieren.

Dazu passt mit Ghee bestrichene Chapatis.

Sehr positiv: Das Spülchaos hält sich bei dieser Suppe sehr in Grenzen, siehe hier (zzgl. Kochschüssel und Kochrührelement)

Pasticcio alla Giselle

Zutaten:
selbstgemachte Nudeln bestehend aus 400 gr. Semola/gemahlener Hartweizen, Eiern und Öl mit der Maccheronimatrize

Bolognese:
2 große Zwiebeln
2 große Möhren
2 Stangen Staudensellerie
2 Knoblauchzehen
etwas Öl
500 gr. Rinderhackfleisch
250 gr. Gemüsefond
100 gr. Weißwein (zzgl. ein Gläschen für den Koch)
2 EL Tomatenmark
1 Dose gehackte Tomaten (400 gr)
2 Lorbeerblätter
Kräuter
Salz/Pfeffer

Bechamel:
750 ml Milch
50 gr. Butter
50 gr. Mehl
etwas geriebener Muskat/Salz/Pfeffer

100 gr. Parmesan
1 Packung Mozzarella

Zubereitung:
Zwiebeln, Möhren, Staudensellerie, Knoblauch fein hacken. Das geht z.B. mit dem Würfelschneider oder herkömmlich mit dem Messer.

Etwas Öl in die Schüssel der CC geben, Kochrührelement einsetzen, Temperatur 140 Grad, Rührintervall 3.

Dann die Würfel und Lorbeerblätter zugeben und anschwitzen. Nach ein paar Minuten das Hackfleisch zugeben und weiter bei 140 Grad (in der Gourmet auch gerne 150 Grad) anbraten.

Tomatenmark, Tomaten und Brühe zugeben, Temperatur auf 95 Grad reduzieren. Dann auch den Wein zugeben (und das Gläschen für den Koch nicht vergessen!). Spritzschutz aufsetzen und köcheln lassen. Ich habe die Bolognese 1,5 Stunden köcheln lassen. Es geht auch länger oder kürzer. Je länger, desto aromatischer. Wenn die Flüssigkeit zu wenig ist, noch etwas Fond, Wein oder Tomaten zugeben. Die Nudeln werden später roh in den Backofen geschoben. Daher sollte nicht zu wenig Flüssigkeit enthalten sein, damit die Nudeln gar werden.

Pasta aus 400 gr. Semola zubereiten. Wer mit der Pasta Fresca arbeitet, findet in diesem File Rezepte. Ich bin diesmal fremd gegangen und habe den Pastamaker benutzt. Die Ergebnisse sind jedoch die gleichen. Die Maccheroni in Endlosschleife laufen lassen, damit man sie später wickeln kann.

Die Nudeln am besten mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken, damit sie nicht austrocknen.

Bechamel: In einer Kochschüssel der CC MIlch und Butter einfüllen, Temperatur auf ca. 50 Grad, damit die Butter schmilzt. Jetzt den Ballonschneebesen einsetzen und die restlichen Zutaten der Bechamel zugeben. Rühren, damit das Mehl nicht klumpt. Nun zu dem Flexielement wechseln, Temperatur auf 120 Grad stellen und kontinuierlich rühren lassen, bis die Bechamel eindickt. Aroma gibt es, wenn man ein

paar frische Kräuter (z.B. Salbeiblätter oder Rosmarinsstängel) mitkochen lässt (und später entfernt).

Nun ist die Vorbereitung abgeschlossen und es darf geschichtet werden.
Zuerst etwas Bolognese und Bechamel:

Dann Nudeln in Spiralform.

Nach den Nudeln gerne auch Mozzarella oder Parmesan und dann wieder Bolognese, Bechamel, Nuden etc.

Ich hatte in Summe drei Schichten Nudeln.
Zum Schluss nochmal Bolognese und reichlich Bechamel und geriebenen Parmesan.

Backofen 200 Grad O/U, 30 Minuten. Dann noch 10 Minuten stehen lassen zum Abkühlen und dann hemmungslos geniessen. Guten Appetit!

Chiacchiere all arancia – Italienisches Faschingsgebäck

Rezept von Flavia Di Blasi

Zutaten:
300 gr. Mehl Type 00 (da ich dieses nicht hatte, habe ich zur Hälfte Mehl 405 und zur Hälfte Manitobamehl genommen)
30 gr. Puderzucker
1 Prise Salz
30 gr. geschmolzene Butter (etwas abgekühlt)
20 ml. Grappa/Schnaps
1 Ei (Butter, Schnaps, Ei sollten ca. 120 gr. sein. Falls es weniger ist, mit etwas Orangensaft auffüllen)
Saft einer halben ausgepressten Orange (ich habe eine ganze Mandarine genommen)
Etwas getrocknete Orangenschale

Zum Bestreuen: Puderzucker
Zum Frittieren: Öl

Zubereitung:
Orange oder Mandarine auspressen.

Im Kessel mit K-Haken aus den Zutaten einen Teig formen. Dann mit der PastaFresca und der Lasagnematrize Lasagneplatten herstellen.
Alternativ mit der Pastawalze Teigbänder herstellen.
Alternativ mit dem Pastamaker und der Lasagnematrize arbeiten (hier einfach Mehl, Salz und Zucker in die Schüssel geben. Dann die flüssigen, kurz zerquirlten, Zutaten langsam einfüllen. Kneten und ausgeben.

Mit einem Teigrädchen kleine Rechtecke herstellen und auch in der Mitte 1 oder zwei Spuren ziehen.

Öl in die Gourmet füllen und ca. 175 Grad einstellen (Frittiertemperatur sollte 165-170 Grad sein. Durch das Hereingeben von den Teigteilen kühlt die Temperatur sich aber immer etwas ab, so dass ich die Temperatur etwas höher als gewünscht eingestellt habe.

Nach und nach immer Teigstücke in das heisse Öl geben. Bei gewünschtem Bräunungsgrad herausholen. Abkühlen lassen.

Abgekühlt mit Puderzucker bestreuen und hemmungslos geniessen <3

Tipp: Ersetzt man den Orangensaft durch Milch und den Grappa durch Rum erhält man die österreichischen Polsterzipfel.

Variante Dagmar Möller:
Mit Dinkelmehl anstelle Farina 00 und Orangenlikör anstelle Grappa.
Und… mit der Mafaldematrize:

Fotos Dagmar Möller

Ravioli mit Spinat-Ricotta gefüllt

Zutaten für ca. 5 Personen
Ergibt ca. 120 kleine Ravioli aus Raviolistempel mit 4 cm Durchmesser. Zuzüglich der Teigreste, die ich meist am nächsten Tag zu Tagliatelle oder Spaghetti verarbeite.

Zutaten:
Für den Nudelteig
590 gr. Semola
60 gr. Mehl
10 gr. Salz
8 gr. Kurkuma
10 gr. Olivenöl
260 gr. Eier
90 gr. Eigelb
Für die Füllung
400 gr. Spinat geputzt
1 Ei
Muskatnuss frisch gerieben, Salz, Pfeffer
150 gr. Ricotta
100 gr. Mascarpone

50 gr. Parmesan
Für die Sauce
Ca. 50 gr. Butter
Salbeiblätter nach Belieben
Für die Nudelzusammensetzung:
Etwas Wasser
Für das Finish
50 gr. Parmesan

Zubereitung:
Aus den Nudelteigzutaten mit dem Knethaken einen Nudelteig herstellen. Manchmal finden die Zuaten nicht gut zueinander, dann wechsle ich kurz zum K-Haken. Nudelteig in Klarsichtfolie wickeln und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Spinat putzen und kurz in Salzwasser kochen, bis er zusammenfällt. Zerkleinern und gut auswringen.

Zutaten für Füllung in CC-Schüssel geben und mit dem Flexielement kurz vermischen.

Nudelteig mit Hilfe der Nudelwalze auswalzen. Zuerst ein paar Mal auf Stufe 0 walzen, dann sich so weit vorarbeiten, bis der Teig relativ dünn ist.

Die gewalzten Blätter mit angefeuchteten Geschirrtüchern (Blumenspritze hilft) abdecken, damit sie nicht antrocknen.

Dann mit einer runden Form (ich nehme ein breiteres

Whiskeyglas oder einen Servierring) ausstechen. In die Mitte einen kleinen Löffel der Spinatmasse geben. Den Rand mit Wasser befüllen und mit einem Ravioliausstecher (meiner hat einen 4-cm-Durchmesser) ausstechen.
Auf ein mit Semola oder Mehl bestreutes Blech legen oder stellen.

Butter in einem kleinen Topf aufschäumen und Salbeiblätter kurz mitkochen.

Raviolinudeln in Salzwasser kochen. Entweder mit der Salbeibutter beträufeln und mit Parmesan bestreuen.
oder in eine feuerfeste Form füllen. Die Butter darüber träufeln und mit Parmesan bestreuen. Dann noch 10 Minuten bei 220 Grad O/U überbacken.

Zum Servieren nochmals frischen Parmesan darübergeben.

Tipp zum Vorbereiten, wenn abends Gäste kommen:
Ravioli morgens vorbereiten, eine knappe Minute kochen, abschrecken. Abends just-in-time dann die vorbereiten Ravioli nochmals in heisses Wasser geben und fertig kochen.