

Oktober-Rezept  
Fleischlos



In 35 Minuten  
auf dem Tisch



1579 kJ  
377 kcal p. P.

# Artischocken- Riesenravioli mit Kräuterbutter



VE-1/W 40-44/09

 Mix  
SQ5-COC-21279  
© 1996 FSC

**coop**

Für mich und dich.

# ZUBEREITUNG

## Zutaten für 2 Personen

1 kleine Zwiebel

1/2 Glas Artischocken  
(Carciofi, ca. 145 g)

1/2 EL Olivenöl

je 1/2 Bund glattblättrige  
Petersilie und Basilikum

1 Ei, verklopft

50 g Frischkäse mit Kräutern

1/4 TL Salz, wenig Pfeffer

1 Rolle Pastateig  
(125 g)

1 EL Butter

1



Zwiebel grob hacken. Artischocken abtropfen, grob hacken, Öl erwärmen, Zwiebel und Artischocken andämpfen, abkühlen. Kräuter fein schneiden. Die Hälfte der Kräuter, 1/2 Ei und Frischkäse mit den Artischocken mischen, würzen.

2



Pastateig entrollen. 6-mal je 1 EL Füllung in gleichmässigen Abständen auf der unteren Hälfte des Teigstreifens verteilen. Freie Teighälfte mit restlichem Ei bestreichen, über die Füllung legen, Längskante andrücken.

3



Mit Handkante in einzelne Ravioli unterteilen, mit Teigrädchen voneinander trennen. Ravioli im Salzwasser ca. 5 Min. sieden, abtropfen, anrichten. Butter schmelzen, restliche Kräuter begeben, über Ravioli verteilen.

# EINKAUF SZETTEL

---



**Saclà Carciofi,**  
290 g



**Petersilie glatt**



**Tartare, Le Frais du Marché, Kräuterfrischkäse,** 150 g



**Zwiebeln**



**Betty Bossi**  
**Pastateig,** 250 g



**Jura Salz,**  
250 g

---

Was Sie ausserdem benötigen: ■ Olivenöl ■ Basilikum ■ Ei ■ Pfeffer  
■ Butter

---

Bei den abgebildeten Packungen handelt es sich um Produktvorschläge. Sollte ein Produkt davon nicht erhältlich sein, finden Sie in Ihrem Coop eine passende Alternative.



## SACLÀ ARTISCHOCKENHERZEN...

Sobald die Artischocken geerntet sind, werden sie sortiert, gewaschen, gesäubert, gemessen, geschnitten und in Fässern verpackt. Hier liegen sie in einer leichten Marinade, die auf Wasser und Zitronensäure basiert, um die grüne Farbe der Artischockenherzen zu erhalten und den Oxidationsprozess aufzuhalten. Die

Qualitätskontrolle von Saclà prüft das Rohmaterial während des gesamten Prozesses. In Asti, im Werk von Saclà, findet der endgültige Verarbeitungsprozess statt. Die geviertelten Artischockenherzen werden mit einer Mischung aus Sonnenblumen- und Olivenöl bedeckt und mit mediterranen Kräutern gewürzt.