



**Vallée de Kaysersberg**  
L'Alsace essentielle <sup>®</sup>

## MÜNSTERRAVIOLI AUF SALATBETT (MINSCHTER)

*Das echte elsässische Rezept*

**#visitKB**

[www.kaysersberg.com](http://www.kaysersberg.com)

**Anzahl der Personen: 6**

**Vorbereitungszeit: 30 Min**

**Kochzeit: 5-10 Min**

### ZUTATEN

- 750 g Hartweizengrieß
- 6 Eier
- 3 cl Olivenöl
- Salz Pfeffer ein Münsterkäse von ca. 500 g
- 1 großer Kopf Batavia
- Sherry-Essig
- 3 gekochte Eier
- 3 Tomaten
- 1 Glas Wasser

### DIE SCHRITTE

- In einer Schüssel den Grießiterrühren.
- Geben Sie nach und nach 5 ganze Eier, das Olivenöl, 1 Eiweiß (das Eigelb beiseite legen) und etwas Salz hinzu.
- Rühren Sie gut um, damit ein homogener Teig entsteht, der nicht mehr an den Wänden der Schüssel klebt.
- Geben Sie bei Bedarf etwas Wasser hinzu. Fräsen Sie die Teigkugel auf der Arbeitsfläche zu einer Schablone und teilen Sie sie dann in 6 gleich große Stücke.
- Rollen Sie jede Teigkugel aus, bis Sie einen Boden von etwa 40 cm x 30 cm erhalten.
- Schneiden Sie den Münsterkäse so, dass Sie 18 gleich große Portionen erhalten.
- Teilen Sie jeden Boden in drei Streifen. Legen Sie auf jeden Streifen eine Portion Münsterkäse.
- Streichen Sie etwas Eigelb auf die umgeschlagenen Teile und schließen Sie die Ravioli, wobei Sie darauf achten, dass die Enden gut aneinander haften.
- Bringen Sie einen Topf mit Wasser zum Kochen. Tauchen Sie die Ravioli, ohne sie übereinander zu legen, für etwa 5 Minuten hinein.
- Bereiten Sie die Vinaigrette mit etwas Sherry-Essig zu.
- Richten Sie die Teller mit dem Salat und einigen Tomaten- und hartgekochten Eierteln an und beträufeln Sie sie mit der Vinaigrette.
- Legen Sie 3 Ravioli auf das Salatbett und servieren Sie.

### UNSER VORSCHLAG

Ein Gewürztraminer oder ein Pinot Gris werden die Aromen dieses Gerichts unterstreichen!