RAVIOLI KICHERERBSE-ZITRONE MIT KNOBLAUCHJOGHURT UND GEMÜSEPAPRIKA

10 portions

INGRÉDIENTS

- Hilcona Ravioli Kichererbse-Zitrone, 3 kg
- Gegrillte, leicht säuerlich marinierte rote Spitzpaprika oder rote Paprika, in Streifen geschnitten, 1 kg

CHAMPIGNONS SHIMEJI & LANGOUSTINES

- Griechischer Joghurt, ca. 10 % Fett, 1 kg
- Knoblauch nach Geschmack
- Zitronensaft, 40 ml
- Zitronenabrieb von 3 Bio-Zitronen
- Olivenöl, 100 ml
- Tahini, 80 g
- Optional: Honig oder Zucker, 10-15 g

CHAMPIGNONS SHIMEJI & LANGOUSTINES

- mildes Olivenöl, 300 ml
- Za'atar 45-50 g
- En accompagnement recommandé : frites de patate douce
- En accompagnement recommandé : frites de patate douce

PRÉPARATION

1. Für die Sauce Knoblauch fein reiben und mit Joghurt, Zitronensaft, Zitronenabrieb und Olivenöl verrühren.
2. Tahini einarbeiten und mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf mit etwas Honig oder Zucker ausbalancieren.
3. Olivenöl leicht erwärmen, jedoch nicht stark erhitzen. Za'atar, Zitronenabrieb und optional Chiliflocken einrühren.
4. Ravioli nach Verpackung fertig garen und anschliessend mit Olivenöl glasieren.
5. Ravioli mit gegrillten Paprika, Joghurt-Sauce und Gewürzöl anrichten.

TIPP! En accompagnement recommandé : frites de patate douce