



4-Käse-Ravioli mit Schweinehack

und gebratenem Apfel, dazu Gurken-Mohn-Salat



ca. 25min



3-4 Personen

Was hier so wunderbar cremig aussieht, ist genau das: cremig. Und lecker. Und besonders! Denn in der ganzen Cremigkeit versteckt sich heimlich ein frisch-aromatischer Apfel, und auch das saftig-würzige Schweinehack ist heute eher in Camouflage unterwegs ... Gänzlich ungetarnt und nicht minder raffiniert: der Gurkensalat mit Mohn. Aber um ehrlich zu sein: Wir waren bei „4-Käse-Ravioli“ schon überzeugt.

Was du von uns bekommst

- 500g 4-Käse-Ravioli ^{1,3,7}
- 2 Äpfel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 2 Packungen Schweinehackfleisch
- 1 Päckchen Fleisch-Gewürzmischung
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Gurke
- 1 Päckchen Blaumohn

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 954kcal, Fett 61.2g, Kohlenhydrate 63.5g, Eiweiß 38.9g



1. Zutaten vorbereiten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Ravioli** zum Kochen bringen. Die **Äpfel** vierteln, entkernen und quer in Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Den **Käse** grob reiben.



2. Äpfel braten

Die **Apfelscheiben** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 4Min. anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



3. Sauce zubereiten

In der Pfanne erneut 1EL Olivenöl erhitzen und den **Knoblauch** und das **Hackfleisch** mit der **Gewürzmischung** und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer bis starker Hitze 4-5Min. goldbraun anbraten. Die **Crème fraîche** unterrühren, die **Äpfel** dazugeben und 30Sek.-1Min. erwärmen. Die Pfanne mit der **Sauce** vom Herd nehmen und beiseitestellen.



4. Ravioli kochen

Die **Ravioli** in das kochende Wasser geben und 4-5Min. garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dabei ca. **1 Tasse Kochwasser** auffangen.



5. Salat zubereiten

Die **Gurke** längs vierteln und in breite Stücke schneiden. Je nach Geschmack ca. die **1/2 des Mohns** mit 1EL Olivenöl, 1EL Essig, 1 kräftigen Prise Salz und 1 Prise Pfeffer verrühren und die **Gurken** mit dem **Dressing** vermengen.



6. Fertigstellen & servieren

Die **Ravioli** zur **Sauce** in die Pfanne geben und bei starker Hitze ca. 1Min. unterrühren, ggf. etwas **Raviolikochwasser** zugeben. Vom Herd nehmen und den **Käse** unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Ravioli** mit dem **Gurken-Mohn-Salat** anrichten und servieren.