



D GB

Schinken-Frischkäsefüllung

Zutaten 4 Personen:
80 g feine gekochte Schinkenwürfel
1 EL gehackte Petersilie
1 EL Thymian
2 ½ EL Knoblauchfrischkäse

Schinkenwürfel mit Petersilie, Thymian, Knoblauchfrischkäse gut vermengen.

Tipp: Servieren Sie die Raviolis mit einer leckeren Tomatensauce oder auf einem Gemüsebett.

Ham and cream cheese filling

Serving 4 persons:
80 g (≈ 3 oz.) finely diced cooked ham
1 tbsp. chopped parsley
1 tbsp. thyme
2 ½ tbsp. garlic cream cheese

Mix the diced ham well together with parsley, thyme and garlic cream cheese.

Suggestion: Serve the ravioli with a delicious tomato sauce or on a bed of vegetables.

F

Farce au jambon et au fromage frais

Ingédients pour 4 personnes:
80 g de jambon blanc coupé en dés fins
1 cs de persil haché
1 cs de thym
2 ½ cs de fromage frais à l'ail

Mélangez le jambon coupé en dés, le persil, le thym et le fromage frais à l'ail.

Conseil : servez les raviolis avec une délicieuse sauce tomate ou sur un lit de légumes.



I ES

Ripieno di prosciutto e formaggio fresco

Ingredienti per 4 persone:
80 g prosciutto cotto tagliato dadini molto piccoli
1 cucchiaino di prezzemolo tritato
1 cucchiaino di timo
2 ½ cucchiaini di formaggio fresco aromatizzato all'aglio

Amalgamare i dadini di prosciutto con il prezzemolo, il timo e il formaggio fresco aromatizzato all'aglio.

Consiglio: servire i ravioli con una golosa salsa di pomodoro oppure su un letto di verdure.

Relleno de jamón dulce y queso fresco

Ingredientes para 4 personas:
80 g de jamón dulce cortado en pequeños tacos
1 cucharada sopera de perejil picado
1 cucharada sopera de tomillo
2 ½ cucharadas soperas de queso fresco con ajo

NL

Ham-kwarkvulling

Mezclar bien los tacos de jamón con el perejil, el tomillo y el queso fresco con ajo.
Sugerencia: Sirva los raviolis acompañados de una rica salsa de tomate o sobre una capa de verduras mixtas.
Ingrediënten 4 personen:
80 g fijne gekookte hamblokjes
1 el gehakte peterselie
1 el tijm
2 ½ el knoflookkward
Hamblokjes met peterselie, tijm, knoflookkward goed mengen.
Tip: dien de ravioli's op met een lekkere tomatensaus of op een groentebedje.

RU

Начинка из творожного (молодого) сыра и ветчины

Ингредиенты на 4 порции:
80 г деликатесной варёной ветчины, нарезанной кубиками
1 ст. л. мелко порубленной петрушки
1 ст. л. тимьяна
2 ½ столовые ложки творожного сыра с чесноком

Смешать кубики ветчины с петрушкой, тимьяном, творожным сыром с чесноком.

Совет. Подавайте ravioli с томатным соусом или овощами.

HINWEIS: RAVIOLI Werkzeug von GEFU mit ausreichend Mehl bestreuen. Außenränder der RAVIOLI vor dem Verschließen immer mit Eigelb einstreichen.

NOTE: Dust your GEFU ROVILO utensils with sufficient flour. Be sure to brush egg yolk on the ravioli edges before you close them.

REMARQUE: Fariner généreusement l'appareil RAVIOLI de GEFU. Avant de le refermer, toujours badigeonner les bords des RAVIOLI avec du jaune d'œuf.

ATTENZIONE: infarinare bene lo stampo per ravioli GEFU. Prima di chiudere i ravioli, spennellare i bordi con il tuorlo d'uovo.

NOTA: Espolvorear suficiente cantidad de harina en el molde RAVIOLI de GEFU. Antes de cerrar los raviolis, siempre untar con yema de huevo los bordes exteriores de los mismos.

OPMERKING: RAVIOLI gereedschap van GEFU met voldoende meel bestrooien. Buitenranden van de RAVIOLI vóór het afsluiten altijd met ei-geel bestrijken.

ПРИМЕЧАНИЕ: гаджеты от GEFU для приготовления ravioli посыпать достаточным количеством муки. Перед заклеиванием предварительно смазать края ravioli яичным желтком.



Lust auf Ravioli?
Desire for ravioli?

Ravioli-/ Maultaschenformer
VERONA
Ravioli / Pasta-case Mould
VERONA
Art.-Nr.: 28430



GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.
GEFU – Discover Culinary Artistry.
www.gefu.com

GEFU®

Rezept
Recipe
Recette
Receta
Ricetta

D

GB

F

I

ES

NL

RU

D

GB

F

I

ES

NL

RU

Ravioli-Teig

Zutaten 4 Personen:
250 g Mehl
250 g Hartweizengrieß
5 Eier
1 TL Öl
etwas Wasser
Salz, Pfeffer

Mehl auf die Arbeitsfläche geben, eine Mulde eindrücken, Hartweizen dazugeben, Eier, Öl, etwas Wasser, Salz und Pfeffer beifügen. Alles gut vermengen, kneten, zu einer glatten Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln, 2 – 3 Stunden (oder am besten über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen.

Ravioli-dough

For ravioli serving 4 persons:
250 g (≈ 9 oz.) flour
250 g (≈ 9 oz.) durum wheat semolina
5 eggs
1 tbsp. oil
water
salt, pepper

Mound flour on the work surface, make a well and add the durum wheat semolina. Add eggs, oil, some water, salt and pepper. Mix and knead the ingredients well together and form a smooth ball. Wrap it in clear foil and leave it to rest in the refrigerator for 2-3 hours (or, even better, over night).

Pâte à raviolis

Ingrédients pour 4 personnes:
250 g de farine
250 g de semoule de blé dur
5 œufs
1 cc d'huile
eau
sel, poivre

Versez la farine sur le plan de travail. Formez un creux et versez-y la semoule. Ajoutez les œufs, l'huile, l'eau, le sel et le poivre. Mélangez le tout, pétrissez, formez une boule lisse, pliez-la dans un film transparent et mettez-la au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures (ou si possible toute la nuit).

Sfoglia per ravioli

Ingredienti per 4 persone:
250 g farina
250 g semola di grano duro
5 uova
1 cuc.no olio
acqua q.b.
sale, pepe

Disporre la farina sulla spianatoia, creare una conca al centro e aggiungere la semola di grano duro, le uova, l'olio, acqua quanto basta, sale e pepe. Amalgamare bene il tutto e formare una palla liscia, avvolgere l'impasto nella pellicola trasparente e lasciarlo riposare per 2 o 3 ore (magari anche tutta la notte) in frigorifero.

Masa para raviolis

Ingredientes para 4 personas:
250 g de harina
250 g de sémola de trigo duro
5 huevos
1 cucharadita de aceite
Un poco de agua
Sal, pimienta

Poner la harina sobre la superficie de trabajo, hacer un hueco en el centro, añadir la sémola de trigo, los huevos, el aceite, un poco de agua, sal y pimienta. Mezclar todo bien, amasar la masa y formar una bola homogénea y lisa, envolverla con film transparente y dejarla reposar en el frigorífico durante 2 ó 3 horas (o mejor de un día a otro).

Raviolideeg

Ingrediënten 4 personen:
250 g bloem
250 g griesmeel van harde tarwe
5 eieren
1 tl olie
een beetje water
zout, peper

Meel op het werkblad doen, een kom erin duwen, harde tarwe erbij doen, Eieren, olie, een beetje water, zout en peper bijvoegen. Alles goed mengen, kneden, tot een gladde bol vormen, in doorschijnende folie wikkelen, 2 – 3 uur (of het best's nachts) in de koelkast laten rusten.

Тесто для raviоли

Ингредиенты на 4 порции:
250 г муки
250 г крупки из твердой пшеницы
5 яиц
1 ч. л. растительного масла
немного воды
соль перец

Насыпать муку на рабочую поверхность, сделать в ней углубление, добавить крупку твердой пшеницы, яйца, масло, немного воды, соль и перец. Хорошо перемешать, замесить, сформовать гладкий шар, обернуть в пластиковую пленку, выдержать 2-3 часа (лучше всего на ночь) в холодильнике.

Ei-Tomatenfüllung

Zutaten 4 Personen:
2 hartgekochte Eier gehackt
120 g Tomatenwürfel (abgezogen)
2 EL Schmand
1 EL gehackte Petersilie

Gekochte, gehackte Eier mit Tomatenwürfel, Petersilie und Schmand gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp: Servieren Sie die Raviolis mit einer leckeren Tomatensauce oder auf einem Gemüsebett.

Egg and tomato filling

Serving 4 persons:
2 hard-boiled eggs, chopped
120 g (≈ 4 oz.) diced tomato (peeled)
2 tbsp. heavy sour cream
1 tbsp. chopped parsley



Mix the boiled and chopped eggs well together with the diced tomato, parsley and sour cream, season with salt and pepper.

Suggestion: Serve the ravioli with a delicious tomato sauce or on a bed of vegetables.

Farce aux œufs et aux tomates

Ingrédients pour 4 personnes:
2 œufs durs hachés
120 g de tomates coupées en dés (pelées)
2 cs de crème aigre
1 cs de persil haché

Mélangez les œufs durs hachés, les tomates coupées en dés, le persil et la crème aigre. Salez, poivrez.

Conseil : servez les raviolis avec une délicieuse sauce tomate ou sur un lit de légumes.

Ripieno di uova e pomodoro

Ingredienti per 4 persone:
2 uova sode tritate
120 g dadini di pomodoro (pelati)
2 cucchiari di panna acida
1 cucchiaio di prezzemolo tritato

Amalgamare le uova sode tritate con i dadini di pomodoro, il prezzemolo e la panna acida, quindi condire con sale e pepe.

Consiglio: servire i ravioli con una golosa salsa di pomodoro oppure su un letto di verdure.

Relleno de huevo y tomate

Ingredientes para 4 personas:
2 huevos duros picados
120 g de tomate en tacos (sin piel)
2 cucharadas soperas de crema agria
1 cucharada sopera de perejil picado

Mezclar bien los huevos duros picados con los tacos de tomate, el perejil y la crema, y sazonar con sal y pimienta.

Sugerencia: Sirva los raviolis acompañados de una rica salsa de tomate o sobre una capa de verduras mixtas.

Ei-tomatenvulling

Ingrediënten 4 personen:
2 hardgekookte eieren gehakt
120 g tomatenblokjes (gepeld)
2 el zure room
1 el gehakte peterselie

Gekookte, gehakte eieren met tomatenblokjes, peterselie en zure room goed mengen, met zout en peper kruiden.

Tip: dien de ravioli's op met een lekkere tomatensaus of op een groentebedje.

Начинка из яиц и помидоров

Ингредиенты на 4 порции:
2 яйца вкрутую, порубленные
120 г помидоров (очищенных), нарезанных кубиками
2 ст. л. сметаны
1 ст. л. мелко порубленной петрушки

Смешать приготовленные нарезанные яйца с кубиками помидоров, петрушкой и сметаной хорошо, приправить солью и перцем.

Совет. Подавайте raviоли с томатным соусом или овощами.

