Cremige Tomatensuppe mit Ravioli aus Basilikum und Mozzarella



Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Basilikumpüree 450g



Bresc Gehackte Schalotte 1000g



Bresc Gehackter Knoblauch 1000g



Bresc Gehackter Knoblauch 450g



Bresc Italienische Kräuter 450g



Bresc Sonnengetrocknetes Tomatenpüree 450g

Zutaten

6

Für die Suppe

- 200 g Bresc sjalotten gehakt (gehackte Schalotten)
- 8 g Bresc Knoflook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 1 EL Bresc Erbe Italiano (ital. Kräuter)
- 2 Dosen geschälte Tomaten à 400 g
- 500 g frische reife Tomaten geschnitten
- 50 g Bresc Strattu di pomodoro (Tomaten-Strattu)
- 0,5 l Kochsahne
- ½ l Gemüsebrühe
- 5 g glatte Petersilie
- 15 g rote Zwiebel gehackt

Für die Nudeln

- 10 g Bresc Basilicumpuree (Basilikumpüree)
- 2 Büffelmozzarella
- 200 g italienisches Mehl
- 2 große Eier
- 50 g Bresc Strattu di pomodoro (Tomaten-Strattu)
- Olivenöl
- Pfeffer und Salz

Zubereitung

Für die Suppe die Schalotten ohne zu braunen anschwitzen und den Knoblauch und etwas später die Erbe Italiano und strattu di pomodoro hinzufügen. Dann die frischen und Konserventomaten und gar schmoren. Mit der Brühe ablöschen und 30 Minuten bei schwacher Hitze garen, die Sahne hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier aufschlagen und das Strattu di Pomodoro mit einem Stabmixer unterrühren. Beide in die Teigmaschine mit dem italienischen Mehl geben und einen elastischen Teig daraus kneten. Mit Klarsichtfolie umwickeln und eine Stunde ruhen lassen. Mit der Nudelmaschine in dünne Blatter drehen.
Den Käse fein zerpflücken und mit Basilikumpüree und Pfeffer würzen.
Die Nudelplatten leicht mit etwas Wasser bestreichen, den Käse darauf legen und mit einem anderen Blatt bedecken, bemehlen und Ravioli ausstechen. Die Ravioli al dente kochen und mit etwas Pfeffer, Salz und Olivenöl anrichten. Die Suppe mit dem Stabmixer aufschäumen. Die Ravioli in einem tiefen Teller anrichten und die Suppe darüber gießen. Mit Petersilie, roter Zwiebel und etwas Olivenöl garnieren.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000