

SÜSSE TEIGTASCHEN

REZEPT FÜR 17 STÜCK

Zutaten:

100 g	MEVALIA Bread Mix
1 g	Salz
10 g	Olivenöl
60 ml	Wasser
50 g	Grundrezept Schokocreme
20 g	MEVALIA Crostini
20 g	Butter

Zimt, Zucker



Zubereitung:

- 1 Den Mevalia Bread Mix und das Salz in einer Schüssel vermischen und anschließend die flüssigen Zutaten mit einer Gabel unterrühren.
- 2 Dann von Hand zu einem geschmeidigen Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und bei Zimmertemperatur rasten lassen.
- 3 Die Schokocreme laut Grundrezept herstellen. Kalt stellen.
- 4 Den Nudelteig ausrollen und mit einem Glas Kreise ausstechen. Mit etwas Fülle belegen und die Ränder gut zusammendrücken.
- 5 Leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Ravioli einlegen. Hitze reduzieren und die Ravioli solange leicht kochen lassen bis sie an die Oberfläche steigen.
- 6 In der Zwischenzeit die Mevalia Crostini zerbröseln und in der geschmolzenen Butter braun rösten. Mit dem Zimt vermischen.
- 7 Die Ravioli auf einem Teller anrichten, mit den Brösel bestreuen, zuckern und servieren.

Nährwertangaben:	per Stück
Energie	53,0 kcal
Fett	2,6 g
Kohlenhydrate	6,9 g
Protein	0,1 g
Phenylalanine	5,1 mg
Tyrosin	4,3 mg
Leucin	10,1 mg

Mevalia | LOW
PROTEIN