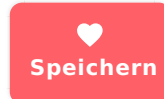


... > Zubereitungsarten > Methoden > Kochen

Birnen-Ravioli mit Speck und Bergkäse



mal eine etwas andere Füllung

★★★★☆ 4.45 (64 Bewertungen)

 60 Kommentare

 30 Min.  normal  22.09.2007  1842 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

2



Portionen

250 g Teig für Pasta

2 Birne(n), nicht zu weich

300 g Speck, fein gewürfelt

100 g Bergkäse, herzhafter, fein gerieben

2 Schalotte(n)

50 g Frühstücksspeck, in feine Scheiben geschnitten

Salz und Pfeffer, schwarzer

Muskat

Salbei, einige Blätter davon

Butter zum Braten

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
1842	40,80 g	152,71 g	79,31 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 30 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 15 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 45 Minuten

Die Birnen geschält und klein gewürfelt zusammen mit dem gewürfeltem Speck in Butter anbraten. Herzhaft mit schwarzem Pfeffer, Salz und etwas Muskatnuss würzen. Die Birnen nicht zu weich werden lassen, sie sollten ein klein wenig Biss haben. Ganz zum Schluss etwas frisch geriebenen Bergkäse dazugeben.

Den ausgerollten Teig mit einem Teigrädchen in Rechtecke von etwa 10 x 6 cm schneiden. Darauf jeweils auf eine Hälfte die Birnenfüllung in kleinen Häufchen verteilen, die Ränder mit Wasser anfeuchten. Zuklappen und die Ränder andrücken.

Die Ravioli in ca. 5 - 7 Minuten in sprudelndem Salzwasser al dente kochen. Mit dem Schaumlöffel herausholen, abtropfen lassen.

Den Frühstücksspeck in feine Streifen schneiden, ohne zusätzliches Öl knusprig ausbraten.

Butter in einer Pfanne erhitzen, darin die 2 feingehackten Schalotten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Ravioli in die Pfanne geben und mit der Butter vermischen.

Auf Tellern anrichten und mit den Speckstreifen und etwas geriebenem Bergkäse bestreuen. Zusätzlich ein paar Salbeiblätter in Butter knusprig braten und über die Ravioli geben.

Für 2 Personen als Hauptgang oder für 4 Personen als Vorspeise.

Rezept von



Gelöschter Nutzer

Weitere Rezepte von Gelöschter Nutzer

[Mehr >](#)

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

27.06.2021 14:25

KochMaus667

Hallo amaretti,

das war richtig lecker! Etwas Aufwand, aber der lohnt sich. Ich hatte für die Füllung fetten Speck, war auch sehr gut. Beim nächsten Mal probiere ich Tiroler Speck. Dazu gab es eingelegte Rote Bete.

LG Jutta

[Antworten](#)

17.09.2020 20:07

noveli

Hallo

tolles Rezept hat uns super geschmeckt und die Füllung werde ich sicher öfters machen.

LG: Noveli

[Antworten](#)

12.06.2020 20:13

Mrs_Duckbill

Ich habe zwar schon einmal kommentiert, aber ich muss es einfach wieder tun. Ich habe nun mehrmals diese Ravioli gemacht und bin immer noch hellauf begeistert. Ich habe das Rezept ein wenig angepasst, so nehme ich für 250 g Pastateig nur eine Birne, ein Päckchen Schinkenwürfel und eine Zwiebel, würfle alles fein, brate es kurz in Butter. Das passt haargenau für die Füllung und einen mittleren Happen zum Kosten. Ich koche die Ravioli und benetze sie nach Gusto entweder mit Trüffelöl oder mit Kürbiskernöl und in Butter gebratenem Salbei.

[Antworten](#)

16.03.2019 13:27

zuiko

Etwas aufwändig, die Ravioli zusammen zu basteln.

Der Aufwand hat sich aber gelohnt, sehr lecker.

Vielen Dank für das Rezept!

😊😊😊😊😊😊

Antworten

27.02.2019 08:04

daydream1986

Sehr, sehr geil! Die Ravioli sind ein Traum! Habe den Pastateig natürlich auch selbst gemacht und bei uns gab es Feldsalat mit Himbeerdressing dazu. Die Ravioli habe ich noch mit gerösteten Walnüssen garniert.

Das ist nicht nur ein Wintergericht. :) :) Die Ravioli wird es definitiv öfter geben. 5

👍.

Danke für diese tolle Rezept 😊👍👍👍

Antworten

02.10.2008 12:45

mc1

dear amaretti

eine absolut geniale kombination . gar göttlich ;-)))

mische gern in den teig safranfäden vor dem ausrollen ... das sieht fein aus und schmeckt ...

und : wenn einer die ravioli nicht so fein hinbekommt , mein ich , macht das nix

...

(bei mir waren das auch gröessere `unförmige`beutel . trotzdem sehr lecker)

den rest der füllung hab ich mit sahn und weisswein als sosse gemacht

(denke das das auch eine feine nudelsosse wär ...)

jedenfalls ist die kombination von bergkäs-birnen-speck-zwiebeln fein allein ...

DANK

mc

Antworten

21.11.2007 07:11

Gelöschter Nutzer

Hallo Janine

freut mich sehr, dass es dir geschmeckt hat.

LG
amaretti

Antworten

20.11.2007 21:34

Janine1980

Sehr lecker!!! Schmeckt auch mit mildem Blauschimmelkäse statt Bergkäse sehr gut.

Antworten

14.10.2007 22:36

Zuckerschock

Tolll, toll, toll!!! Ein Spitzengericht! Mein Freund und ich waren gestern begeistert. Speck, Birnen und würziger Alpenkäse sind natürlich eine tolle Kombination. Ich persönlich hab die Schalotten gleich mit in die Ravioli gegeben.

Sie sind deftig und fruchtig zugleich. Könnten fast aus der Steiermark sein, deswegen passt als eine kleine Sauce hervorragend eine Mischugn aus Schmand, Kürbiskernöl, etwas Knoblauch, Salz/Pfeffer daz (Rezept angelehnt an dem Kürbiskernölaufstrich von Seide), welche dann einfach nur darüber geträufelt wird. Um ein kernigers Gegenstück zu den weichen Ravioli zu bekommen, haben wir ganz kleine Croutons in dieser Salbei-Buttermischung geschwenkt und darüber gestreut. Aber das soll nur mein Serviervorschlag gewesen sein.

Diese Nudeltaschen sind super und kommen ab jetzt in mein Stammreportoir Fünf Sterne als Dankeschön!

Antworten

15.10.2007 07:25

Gelöschter Nutzer

Hallo Zuckerschock,
das freut mich sehr, dass es euch so geschmeckt hat. Und deine Anregungen weden gerne aufgenommen.

LG
Amaretti

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

FAQ

Live Rezeptsuchen

baileys-kuchen rezepte, brezenknödel rezepte, chen rezepte, curryreispfanne rezepte, griechischernudelsalat rezepte, hunderblütensirup rezepte, malutaschen rezepte, regenbgentorte rezepte, rhabarber rezepte, zucchini schnitzel rezepte

© 1998-2021 Chefkoch GmbH