

# KitchenAid®

## **RAVIOLIMAKER**

GIDS VOOR HET BESTE RESULTAAT

## **RAVIOLI MAKER**

GUIDE TO EXPERT RESULTS

## **MACHINE POUR LA PRÉPARATION ET LE REMPLISSAGE DES RAVIOLIS**

GUIDE DU CONNAISSEUR

## **RAVIOLI MAKER**

ANLEITUNG FÜR PROFI-ERGBNISSE

## **ACCESSORIO PER RAVIOLI**

GUIDA AI RISULTATI EXPERT

## **MÁQUINA DE RAVIOLIS**

GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS PROFESIONALES

## **RAVIOLI MAKER**

GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

## **RAVIOLIMASKIN**

OPPNÁ BEST MULIG RESULTATER

## **RAVIOLIKONE**

OPAS PARHAISIIN TULOCSIIN

## **RAVIOLIMASKINE**

VEJLEDNING FOR EKSPERT-RESULTATER

## **RAVIOLI MAKER**

GUIA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

## **RAVÍÓLÍVÉL**

LEIÐBEININGAR UM RÉTTA NOTKUN

## **ΜΗΧΑΝΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΡΑΒΙΟΛΙ**

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Model 5KRAV

Raviolibereiter

Dieser Vorsatz wurde für die Verwendung mit allen KitchenAid® Küchenmaschinen zugelassen.



# Inhaltsverzeichnis

---

Wichtige Sicherheitshinweise .....	3
Raviolibereiter-Vorsatz .....	4
Zusammenbau des Nudelvorsatzes .....	5
Tips für perfekte Nudeln .....	5
Vorbereitung der Nudelplatten.....	6
Zusammenbau des Raviolibereiters.....	7
Gebrauch des Raviolibereiters .....	7
Pflege und Reinigung.....	9
Rezepte .....	10
KitchenAid® Zubehörgarantie für den Haushalt für Europa .....	19
Kundendienststellen.....	19
Kundenservice.....	19

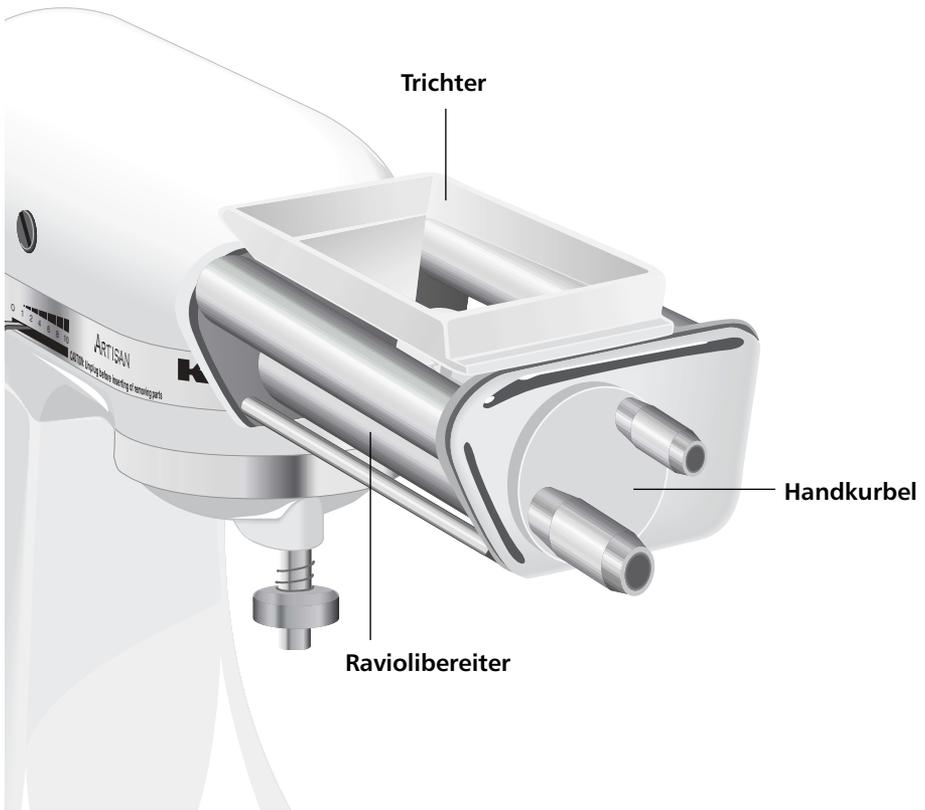
# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Benutzung elektrischer Geräte müssen grundlegende Vorsichtsmaßnahmen befolgt werden, von denen einige nachfolgend aufgeführt sind:

1. Lesen Sie alle Instruktionen.
2. Zur Vermeidung eines Stromschlags setzen Sie das Zubehör niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Die Inbetriebnahme des Gerätes sollte nur unter Aufsicht vorgenommen werden, insbesondere wenn Kleinkinder und körperlich geistig eingeschränkte Personen in der Nähe sind.
4. Ziehen Sie den Netzstecker der Küchenmaschine heraus, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, irgendwelche Teile abnehmen oder es reinigen.
5. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile. Die Finger nicht in die Trichteröffnung halten, ebenso nicht in die Austrittsöffnung.
6. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem es nicht richtig funktioniert hat, fallen gelassen oder anderweitig beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zum nächsten KitchenAid Service-Center zur Prüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Nachstellung.
7. Die Benutzung von nicht von KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
8. Das Gerät nicht im Freien benutzen.
9. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder Arbeitsplatte hängen.
10. Das Gerätekabel darf nicht in Berührung mit heißen Oberflächen, z. B. dem Herd, kommen.
11. Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.

## HEBEN SIE DIESE INSTRUKTIONEN GUT AUF

# Raviolibereiter-Vorsatz



Deutsch

**Raviolibereiter** — Füllt Nudelplatten mit Füllung und heftet dann die Ränder zu Streifen gefüllter Nudeln zusammen, die nach dem Trocknen zum Kochen auseinander getrennt werden können. Die Einheit wird aus Stabilitätsgründen an der Küchenmaschine befestigt, wird aber zur präzisen Kontrolle manuell betrieben.



**Einfüllschaufel** — Benutzen Sie die Einfüllschaufel, um die Füllung in den Trichter zu geben. Die zugespitzte Form ermöglicht es, die Füllung auch in die Ecken des Trichters zu geben und gleichmäßig zu verteilen.



**Reinigungsbürste** — Dient zum entfernen von festgetrocknetem Teig nach der Verwendung des Zubehörs.

**HINWEIS:** Dieser Vorsatz ist nur für Nudelteig vorgesehen. Keine anderen Materialien oder Lebensmittel mit diesem Gerät schneiden oder ausrollen.

**HINWEIS:** Bei Verwendung der Küchenmaschine keine Krawatten, Schals oder langen Halsketten tragen. Langes Haar mit einer Spange zusammenfassen.

# Zusammenbau des Nudelvorsatzes

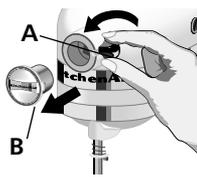
Falls Sie keinen KitchenAid® Nudelvorsatz haben, können Sie die Nudelplatten auch von Hand zubereiten. Der Nudelteig muss zu Platten mit einer Dicke von 16 mm und einer Breite von 15 cm ausgerollt werden, damit diese den Raviolibereiter passieren können.

## Befestigen des Nudelvorsatzes:

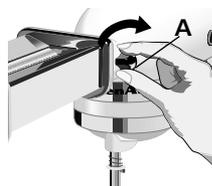
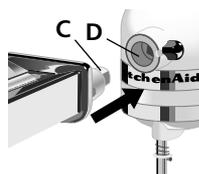
Vor der Verwendung den Aufkleber „Nicht in Wasser tauchen“ abziehen.

Vor der Montage des Zubehörs das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.

1. Je nach Art des Anschlusses den Klappdeckel hochklappen oder den Zubehörknebel (A) durch Linksdrehung lösen und die Abdeckung des Zubehöranschlusses (B) abnehmen.



2. Das entsprechende Zubehör (Nudelblattroller oder Nudelschneider) auswählen. Das Gehäuse für die Antriebswelle des Zubehörs (C) in den Zubehöranschluss (D) einsetzen. Die Antriebswelle muss fest im quadratischen Zubehöranschluss sitzen. Ggf. Das Zubehör etwas hin und her drehen. Wenn das Zubehör richtig sitzt, rastet der Stift am Zubehörgehäuse in die Kerbe am Rand der Anschlusshülse ein.
3. Den Zubehörknebel (A) durch Rechtsdrehung festziehen, bis das Zubehör fest mit der Küchenmaschine verbunden ist.



## Tips für perfekte Nudeln

- Guter Nudelteig fasst sich fest und ledern an, ist aber auch biegsam. Er darf nicht an den Fingern kleben oder zerbröckeln. Viele Faktoren, z.B. die Feuchtigkeit, die Marke des verwendeten Mehls und die Größe der Eier, haben Einfluss auf die Konsistenz des Teigs.
- Wenn der Teig mit dem Flachrührer gemischt wurde, eine geringe Menge Teig zusammendrücken, um die Konsistenz zu prüfen. Hält der Teig zusammen, ohne an den Fingern zu kleben, ist er gut. Eventuell muss eine geringe Menge Mehl oder Wasser zugegeben werden, um die richtige Konsistenz des Teigs zu erzielen.
- Wenn Sie den Raviolibereiter zum ersten Mal benutzen, machen Sie einen Probedurchgang mit Nudelteig ohne Füllung, um die Technik zu erlernen.
- Getrennte Ravioli können sofort gekocht oder über Nacht im Kühlschrank aufbewahrt werden. Zur längeren Aufbewahrung Ravioli einzeln auf Backblech einfrieren. Dann in einem luftdichten Behälter im Gefrierfach aufbewahren.
- Ravioli in 5,8 Liter Salzwasser ca. 5-7 Minuten al dente kochen.

# Vorbereitung der Nudelplatten

1. Nudelteig vorbereiten und 10 Minuten ruhen lassen. Teig in etwa faustgroße Stücke schneiden und immer nur eins davon bearbeiten. Restlichen Teig in Plastikfolie einwickeln, um Austrocknen zu verhindern.



2. Nudelvorsatz auf Einstellung 1 bringen (Die Einstellungen des Nudelvorsatzes werden geregelt, indem der Knopf auf der Vorderseite des Teils herausgezogen und gedreht wird). An der Küchenmaschine Geschwindigkeit 2 oder 4 einstellen und Teig in den Nudelvorsatz geben.



3. Den Teig in der Mitte zusammenklappen und erneut ausrollen. Den Teig mehrmals zusammenklappen und kneten, und zwar so lange, bis er weich und biegsam ist. Den Nudelteig beim Ausrollen und Schneiden leicht mit Mehl bestäuben, damit er besser trocknet und sich leichter teilen lässt.



4. Knopf des Nudelvorsatzes auf Einstellung 2 bringen. Den Teig durch die Walzen führen, um ihn dünner auszurollen. Auf Einstellung 3 wechseln und den Teig nochmals durch die Walzen führen. Der Teig sollte geschmeidig und nicht klebrig sein und genau die gleiche Breite wie die Walzen haben.
5. Teigplatte auf beiden Seiten leicht einmehlen. Mit einem Messer alle Ränder der Teigplatte gerade schneiden.
6. Zur Reinigung der Walzen, die Teile eine Stunde lang an der Luft trocknen lassen und anschließend festgetrockneten Teig mit der Reinigungsbürste entfernen. Kann der festgetrocknete Teig nicht entfernt werden, mit der Hand auf das Zubehör klopfen. Ggf. Einen Zahnstocher verwenden. Niemals überschüssigen Teig mit einem Messer oder einem anderen scharfen Gegenstand entfernen. Die Zubehöerteile mit einem weichen, trockenen Tuch polieren und trocken bei Zimmertemperatur aufbewahren.



**HINWEIS:** Niemals das Zubehör mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten spülen oder in diese tauchen. Nicht in die Spülmaschine geben.

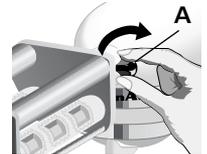
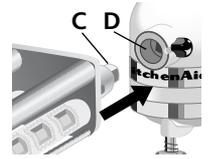
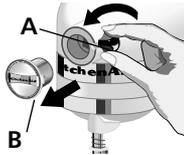
**HINWEIS:** Niemals ein Geschirrtuch oder ein anderes Tuch zum Reinigen durch die Walzen laufen lassen, wenn die Küchenmaschine in Betrieb ist. Zum Reinigen keine Messer, Schraubenzieher u. ä. in das Gerät einführen.

**Befestigung des Raviolibereiters:**

# Zusammenbau des Raviolibereiters

Vor der Montage des Zubehörs das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.

1. Zubehörknebel (A) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn lockern. Abdeckung des



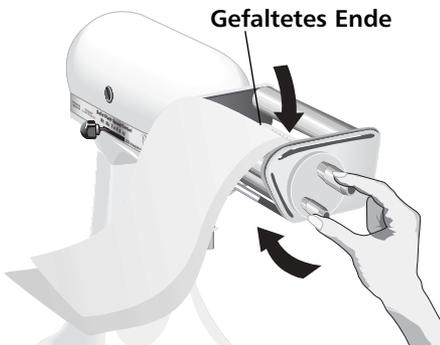
Zubehöranschlusses (B) entfernen.

2. Fülltrichter vom Raviolibereiter-Vorsatz entfernen.

## Gebrauch des Raviolibereiters

### Verwendung:

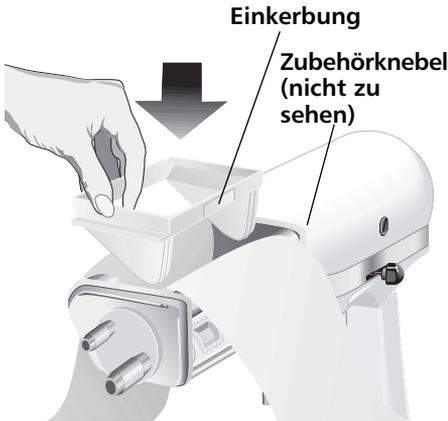
1. Trichter durch festes Ziehen nach oben vom Ravioli-Vorsatz entfernen.
2. Nudelplatte in der Mitte falten.



4. Die beiden lockeren Enden der Nudelplatte trennen und jedes Ende über die glatten Metallwalzen legen.

3. Nudelplatte einführen, indem das gefaltete Ende zwischen die Walzen geschoben wird. Handkurbel eine Vierteldrehung weiterbewegen, um Teigplatte einzuführen.

# Gebrauch des Raviolibereiters



5. Leichte Einkerbung an einer Seite des Trichterrands ausfindig machen. Eingekehrte Seite so positionieren, dass sie sich gegenüber der Seite des Standmixers mit dem Zubehörknebel befindet. Trichter auf die Teigplatte zwischen die getrennten Enden setzen und solange nach unten drücken, bis ein Klicken zu hören ist und die Trichterränder dem Raviolibereiter aufliegen.



7. Handkurbel langsam drehen.\*
8. Bei Bedarf mehr Füllung in den Trichter geben. Füllung gleichmäßig in die Ecken verteilen und mit dem Löffel leicht nach unten drücken. Sicherstellen, dass die gesamte Füllung im Trichter aufgebraucht wird, bevor das Ende der Nudelplatte erreicht ist, da sich die Füllung sonst auf den Walzen ansammelt. Mit Hilfe des Löffels überschüssige Füllung entfernen.



6. Mit dem mitgelieferten Löffel 1-2 Kellen Füllung in den Trichter geben. Füllung gleichmäßig in die Ecken des Trichters verteilen und mit dem Löffel leicht nach unten drücken.



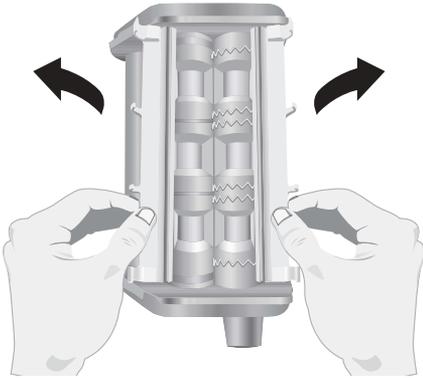
9. Raviolistreifen auf eine leicht gemehlte Arbeitsfläche geben und mindestens 10 Minuten trocknen lassen. Ravioli einzeln abtrennen.
10. Vor der Herstellung des nächsten Raviolistreifens Zubehör reinigen, indem die Walzen mit der Bürste leicht mit Mehl bestäubt werden.

\* Prüfen, dass die Ravioli leicht durch den unteren Teil des Vorsatzes laufen.

# Pflege und Reinigung

## Reinigung des Raviolibereiter-Vorsatzes

1. Gerät mit Mehl bestäuben und mit der Bürste reinigen.



2. Trichter entfernen und dünne weiße Plastikführungen/-hebel am Grund des Zubehörs aufklappen, um einen einfachen Zugang zu den Walzen zu haben. Mit warmem Wasser mit Spülmittel abwaschen.

**HINWEIS:** Nicht in die Spülmaschine geben. Niemals ein Geschirrtuch oder ein anderes Tuch zum Reinigen durch die Walzen laufen lassen, wenn die Küchenmaschine in Betrieb ist. Zum Reinigen keine Messer, Schraubenzieher u. ä. in das Gerät einführen.

# Ravioli al Limone

## (Ravioli mit Ricotta-Zitronen-Füllung)

### Nudelteig

- 300 g Weizenmehl  
Type 00
- 2 Eier
- 1 EL Olivenöl
- 1 gestrichener TL Salz

Eier, Öl, 2-3 TL Wasser und einen gestrichenen TL Salz zum Mehl in die Schüssel geben. Teig mit Knethaken kneten. Bei Bedarf Wasser zugeben. Teig in Geschirrtuch einwickeln und 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung Zitronen mit heißem Wasser abwaschen, trocknen und Schale fein abreiben. Knethaken gegen Flachrührer austauschen und Ricotta mit abgeriebener Zitronenschale, Ei, Käse und gegebenenfalls Limoncello mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Füllung

- 1½ unbehandelte  
Zitronen
- 300 g frischer Ricotta
- 1 Ei
- 50 g frisch geriebener  
Pecorino- oder  
Parmesankäse
- 2 Esslöffel Limoncello  
(Likör)  
(falls gewünscht)  
Salz, schwarzer  
Pfeffer

Teig erneut mit Knethaken kneten. In etwa faustgroße Stücke teilen. Restliche Teile in Plastikfolie aufbewahren. Nudelvorsatz mit Einstellung 1 auf den Mixer setzen und dünne Platten auswalzen (siehe Seite 6).

Nudelvorsatz durch Raviolibereiter ersetzen. Nudelplatte in der Mitte falten und Trichter auf die Platte setzen. Dann Füllung mit mitgeliefertem Löffel einfüllen. Ravioli auf Geschirrtücher legen und falls nötig trocknen lassen.

Eine große Menge Wasser zum Kochen bringen. Minze waschen und Blätter in kleine Stücke zerreißen. Wasser salzen und dann die Ravioli zugeben und je nach Frische 3-4 Minuten kochen.

### Dazu::

- 1 Bund frische Minze
- 80 g Butter  
frisch geriebener  
Pecorino- oder  
Parmesankäse zum  
Bestreuen

Vor dem Servieren Butter schmelzen lassen. Etwas Minze zugeben. Ravioli abgießen. Ravioli mit frischer Minze bestreuen, mit Minzbutter übergießen und servieren. Käse getrennt servieren.

# Ravioli alla Milanese (Ravioli auf Mailänder Art)

## **Füllung**

- 250 g gekochtes Huhn
- 1 Lammhirn
- 150 g Rindermark
- 25 g Butter
- 1 EL geriebener Parmesan
- 25 g frische Brotkrumen
- 2 Eidotter
- Muskat, Pfeffer und Salz

Zuerst die Füllung zubereiten. Huhn in der Mixerschüssel mit dem Fleischwolf klein schneiden. Hirn in kochendem Wasser blanchieren, abtropfen lassen und zerkleinern. Hirn und Hühnerfleisch in Schüssel mischen.

Mark in heißem Wasser aufweichen, aus dem Wasser nehmen und zu Hühnerfleisch und Hirn in die Schüssel geben. Hirn, Hühnerfleisch und Mark in der Küchenmaschineschüssel mit dem Rührer vermischen. Butter, geriebenen Käse, Brotkrumen, Eidotter und eine Prise geriebene Muskatnuss hinzufügen. Mischung mit Knethaken einige Minuten kneten. Aus Mehl, Eiern und Salz mit Hilfe des Knethakens Teig herstellen.

## **Nudelteig**

- 325 g Weizenmehl Type 00
- 4 Eier
- Salz

Mit Nudelvorsatz Nudelplatten herstellen (siehe Seite 6) und mit dem Raviolibereiter füllen. Ravioli 15 Minuten ruhen lassen.

Ravioli in reichlich Salzwasser kochen. Nudeln abgießen und die Hälfte der Ravioli in vorgewärmte Schüssel geben. Die Hälfte des Bratensaftes (oder der geschmolzenen Butter) über die Ravioli gießen. Die restlichen Ravioli mit der verbleibenden Flüssigkeit zugeben. Vorsichtig umrühren, geriebenen Käse zufügen, nochmals umrühren und servieren.

## **Dazu:**

- Bratensaft
- 1 EL Butter
- 40 g Parmesankäse oder
- 100 g Butter und 60 g Parmesankäse

# Ravioli alla Parmigiana (Ravioli nach Parmaer Art)

## Soße

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Möhre
- 1 Stange Bleichsellerie
- 60 g Butter
- 3 EL Olivenöl
- 300 g Rinderhack (Steak)
- 4 EL trockener Rotwein
- 400 g Tomaten (aus der Dose)
- Pfeffer und Salz
- Parmesankäse

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Möhre schaben und klein schneiden. Bleichsellerie klein schneiden. Für die Soße Zwiebel, Möhre, Bleichsellerie und Knoblauch im Stieltopf mit Butter und Öl anbraten. Hackfleisch zugeben (im Fleischwolf zerkleinert) und von allen Seiten anbraten. Wein zugeben, Temperatur erhöhen und Alkohol verdunsten lassen. Abgetropfte, pürierte Tomaten zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Soße zugedeckt mindestens zwei Stunden köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Etwas Wasser zugeben, falls die Soße zu dick wird.

Geriebenes Toastbrot in die Schüssel geben und mit 4 EL Soße anfeuchten. Mit Ei andicken. Rührer verwenden. Mit etwas Muskat, Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Füllung sollte dick sein.

## Füllung

- 6 EL geriebenes Toastbrot (Gemüseschneider verwenden)
- 1 Ei
- gemahlener Zimt
- Muskat, Pfeffer und Salz

Teig mit dem Knethaken in der Küchenmaschineschüssel zubereiten. Dann Teig mit dem Nudelvorsatz ausrollen (siehe Seite 6). Nudelvorsatz gegen Raviolibereiter austauschen und Füllung mit Löffel zwischen die Teigplatten geben. Ravioli 15-20 Minuten ruhen lassen.

Ravioli in reichlich Salzwasser kochen. Ravioli abgießen und in eine vorgewärmte Schüssel geben. Soße über die Ravioli geben und umrühren. Mit reichlich geriebenem Parmesankäse bestreuen und servieren.

## Nudelteig

- 240 g Weizenmehl Type 00
- 3 Eier
- Salz

# Ravioli alla Ghiotta (Leckere Ravioli)

## Füllung

- 1 Zwiebel
- 150 g roher Schinken  
(z. B. Parma,  
San Daniele)
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Butter
- 250 g Kalbshack
- 5 EL trockener  
Weißwein
- 4 EL Kalbsbrühe  
Muskat  
Pfeffer und Salz
- 1 Ei

## Nudelteig

- 320 g Weizenmehl Type  
00
- 4 Eier
- Salz

## Dazu:

- 2 EL Butter  
Soße ("Tomatenpüree"  
p 37, "Die Welt  
der Rezepte von  
KitchenAid")
- 40 g Parmesankäse

Zunächst die Soße zubereiten, damit sie köcheln kann, während der Rest zubereitet wird.

Anschließend Füllung zubereiten. Zwiebel schälen, fein hacken und mit Schinken, Öl und Butter leicht anbraten. Hackfleisch zugeben und unter Rühren Farbe annehmen lassen. Wein zufügen und Alkohol verdunsten lassen. Etwas Kalbsbrühe hinzufügen und köcheln lassen, bis das Hackfleisch gar ist. Pfanne vom Feuer nehmen, mit einer Prise Muskat, sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Abkühlen lassen. Mischung in Schüssel geben und Ei mit dem Rührer untermischen.

Aus Mehl, Eiern und Salz Nudelteig zubereiten. Nudelvorsatz an der Küchenmaschine befestigen und feine Platten herstellen (siehe Seite 6). Dann Ravioli Maker aufsetzen und Ravioli herstellen. Ravioli 15 Minuten ruhen lassen.

Ravioli in Salzwasser kochen. Ravioli abgießen und in eine vorgewärmte Schüssel mit Deckel geben. Butter, Soße und geriebenen Käse zugeben und vorsichtig umrühren. Heiß Servieren.

# Ravioli con Spinaci e Pecorino (Ravioli mit Spinat und Pecorino)

## Füllung

225 g gekochter Spinat

2 EL Butter

2 Eier

275 g weicher Pecorino

Muskat

Pfeffer und Salz

1-2 EL Weizenmehl

Type 00

## Nudelteig

200 g sehr feiner Grieß

3 Eier

Salz

## Dazu:

Tomatensoße  
("Tomatenpüree"  
p 37, "Die Welt  
der Rezepte von  
KitchenAid")

30 g alter Pecorino

Spinat fein hacken und mit Butter anbraten.

Anschließend angebratenen Spinat in Mixerschüssel mit Eiern, Pecorino und etwas geriebener Muskatnuss mischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Alles mit Rührer vermischen. Mehl hinzufügen und erneut mixen. Mischung zur Seite stellen.

Aus Grieß (statt normalem Mehl), Eiern und Salz mit dem Knethaken Teig zubereiten. Nudelvorsatz an der Küchenmaschine befestigen und Nudelplatten herstellen (siehe Seite 6). Nudelvorsatz durch Raviolibereiter ersetzen. Mit der Füllung Ravioli herstellen. 15 Minuten ruhen lassen und in reichlich Salzwasser kochen. In der Zwischenzeit Tomatensoße erhitzen.

Nudeln abgießen, in eine vorgewärmte Schüssel geben und mit Soße übergießen. Mit geriebenem altem Pecorino bestreuen und heiß servieren.

# Ravioli ala Bolognese (Ravioli auf Bologneser Art)

## Füllung

- 2 EL Butter
- 100 g Schweinefleisch
- 75 g Putenfilet
- 75 g Kalbfleisch
- 50 g Kalbshirn
- 100 g Mortadella
- 2 Eidotter
- 60 g Parmesankäse
- Muskat
- Pfeffer und Salz

Zuerst Füllung zubereiten. Butter in einer Pfanne zerlassen und Schweine-, Puten- und Kalbfleisch zugeben. Bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen, anschließend Hirn und Mortadella zugeben. Alles 5 bis 10 Minuten unter Rühren kochen lassen. Mischung durch den Fleischwolf drehen. Feine Fleischmischung in die Mixerschüssel geben und Eigelb, geriebenen Parmesankäse (Gemüseschneider verwenden) und etwas geriebene Muskatnuss zugeben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Alles mit dem Knethaken zu einer homogenen Mischung verkneten. Zur Seite stellen.

## Nudelteig

- 450 g Weizenmehl  
Type 00
- 3 Eier
- Salz
- 1 TL Olivenöl (optional)

Aus Mehl, Eiern, zwei Eierschalen voll Wasser, Salz und gegebenenfalls Öl Teig zubereiten. Dazu Knethaken verwenden. Mit Nudelvorsatz Nudelplatten herstellen (siehe Seite 6). Anschließend Ravioli Maker auf Mixer setzen und mit der Füllung Ravioli herstellen. 20 Minuten ruhen lassen.

## Dazu:

- 100 g Butter oder  
Tomatensoße  
("Tomatenpüree"  
p 37, "Die Welt  
der Rezepte von  
KitchenAid")
- 60 g Parmesankäse

Ravioli in reichlich Salzwasser kochen. Abgießen und in vorgewärmte Schüssel geben. Ravioli mit zerlassener Butter übergießen und mit geriebenem Käse bestreuen oder falls gewünscht Soße und geriebenen Käse zufügen. Heiß servieren.

# Ravioli alla Panna (Ravioli in Sahnesoße)

## Füllung

- 3 EL Butter
- 100 g Schweinehack
- 100 g Kalbshack
- 30 g Parmesankäse
- 1 EL frische  
Brotkrumen
- 100 g Schinken
- Muskat
- Pfeffer und Salz
- 2 EL heiße Bouillon
- 1 EL gehackte Petersilie

## Nudelteig

- 320 g Weizenmehl  
Type 00
- 4 Eier
- Salz

## Soße

- 50 g Butter
- 3 frische Salbeiblätter
- 2 dl Sahne

## Dazu:

- 40 g Parmesankäse  
mit Pfeffer

Butter in einer Pfanne erhitzen und Fleisch anbraten. Wenn das Fleisch durchgebraten ist, in Mixerschüssel geben. Käse mit dem Gemüseschneider reiben und zusammen mit Brotkrumen, fein gehacktem Schinken und etwas gemahlener Muskatnuss zur angebratenen Fleischmischung geben. Mit Rührer gleichmäßig vermischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Bouillon und Petersilie zugeben. Erneut mischen und zur Seite stellen.

In der Schüssel aus Mehl, Eiern und Salz mit dem Knethaken Nudelteig zubereiten. Dann unter Verwendung des Nudelvorsatzes Teig zu zwei gleichen Platten ausrollen (siehe Seite 6). Mit Hilfe des Raviolibereiters mit der Füllung Ravioli herstellen. Zur Seite stellen.

In der Zwischenzeit Butter und Salbeiblätter in einer kleinen Pfanne 5 Minuten erhitzen. Salbei entfernen und Sahne zugeben. Vorsichtig erhitzen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Warm halten.

Ravioli in reichlich Wasser kochen. Gekochte Ravioli abgießen und in eine Schüssel geben. Sahnesoße über die Ravioli geben und gut umrühren. Mit weißem Pfeffer und geriebenem Käse bestreuen. Heiß servieren.

# Ravioli alla Vegetariana (Vegetarische Ravioli)

## Füllung

- 2 mittelgroße Auberginen
- Frittieröl
- 20 Walnüsse
- 2 dl dicke Bechamelsoße
- 1 EL gehackte Petersilie
- 2 Eidotter
- Muskat
- Pfeffer und Salz

Auberginen schälen und klein schneiden, goldbraun frittieren, auf Küchentüchern abtropfen lassen und zur Seite stellen. Die abgekühlten Auberginen mit den geschälten, klein gehackten Nüssen, Bechamelsoße, gehackter Petersilie und Eidottern mit dem Flachrührer in der Schüssel mischen. Etwas geriebene Muskatnuss zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In der Mixerschüssel aus Mehl, Eiern und einer Prise Salz mit dem Knethaken Nudelteig zubereiten. Anschließend mit Nudelvorsatz Nudelplatten zubereiten und mit dem Raviolibereiter Ravioli herstellen (siehe Seite 6). 10 Minuten ruhen lassen.

## Nudelteig

- 325 g Weizenmehl  
Type 00
- 4 Eier
- Salz

Jeweils vier Ravioli frittieren und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Frittierte Ravioli auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Ravioli mit Tomatensoße übergießen und mit Käse bestreuen. Möglichst heiß servieren.

## Dazu:

- Tomatensoße  
("Tomatenpüree"  
p 37, "Die Welt  
der Rezepte von  
KitchenAid")
- 40 g Parmesankäse

# Ravioli con la Zucca (Ravioli mit Kürbis)

## Füllung

- 1750 g gelber Kürbis
- 60 g Parmesankäse
- 5 Amaretti (trockene runde Amaretto-Plätzchen)
- 200 g mostarda di frutta (kandierte Früchte)
- Muskat
- gemahlener Ingwer
- Pfeffer und Salz

Kürbis für die Füllung wie eine Ofenkartoffel im Ofen backen. Kürbis entkernen und das weiche Fruchtfleisch in die Schüssel geben, geriebenen Parmesankäse (im Voraus mit dem Gemüseschneider gerieben) zufügen und mit dem Flachrührer mixen. Anschließend zerkrümelte Amaretti und fein gehackte Mostarda zugeben. Vorsichtig mit etwas geriebener Muskatnuss, gemahlenem Ingwer, Pfeffer und Salz abschmecken und zur Seite stellen.

In der Mixerschüssel aus Mehl, Eiern und Salz mit dem Knehtaken Nudelteig zubereiten. Mit Nudelvorsatz Nudelplatten zubereiten und mit dem Raviolibereiter herstellen (siehe Seite 6). 15 Minuten ruhen lassen.

## Nudelteig

- 325 g Weizenmehl Type 00
- 4 Eier
- Salz

Ravioli in reichlich Salzwasser kochen. In der Zwischenzeit Butter in einem kleinen Stieltopf bräunen und Salbei zufügen. Warm halten.

Ravioli vorsichtig abgießen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Die Hälfte der Butter (ohne den Salbei) über die Ravioli gießen und die Hälfte des geriebenen Käses über das Gericht streuen. Die restlichen Ravioli sowie den Rest der geschmolzenen Butter und des geriebenen Käses zugeben. Heiß servieren.

## Dazu:

- 100 g Butter
- 5 frische Salbeiblätter
- 60 g Parmesankäse

# KitchenAid® Zubehörgarantie für den Haushalt für Europa

Garantieperiode	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
ZWEI JAHRE Komplettgarantie ab dem Kaufdatum.	Ersatzteile und Arbeitskosten, um Materialschäden und Fertigungsfehler zu beheben. Die Reparatur muss von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum vorgenommen werden.	A. Reparaturen an Zubehörs, die für andere Zwecke als für die normale Speisenzubereitung eingesetzt werden. B. Reparaturen von Schäden, die durch Unfälle, Änderungen, falsche bzw. Missbräuchliche Verwendung oder Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften verursacht wurden.

**KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI GARANTIE FÜR NEBEN- UND FOLGEKOSTEN.**

## Kundendienststellen

Alle Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten lokal von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum ausgeführt werden. Nehmen Sie mit dem Händler Kontakt auf, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, um den Namen des nächsten anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrums zu erhalten.

### In Deutschland:

Kurt Klauke:  
In der Halle 7,  
33378 RHEDA-WIEDENBRÜCK  
Tel.: 05242-966 999

Holländer Elektro:  
Flinchstr. 35,  
60388 FRANKFURT  
Tel: 069-499 0131

## Kundenservice

**Hotline:** Gebührenfreie Tel.-Nummer: 00800 38104026

**Adresse:** KitchenAid Europa, Inc.  
PO BOX 19  
B-2018 ANTWERPEN 11  
BELGIEN

[www.KitchenAid.com](http://www.KitchenAid.com)



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Registriertes Warenzeichen von KitchenAid, V.S.  
™ Warenzeichen von KitchenAid, V.S.

Die Form der Küchenmaschine ist ein Warenzeichen von KitchenAid, V.S.  
© 2005. Alle Rechte vorbehalten.

Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.