


# Süße HerbstRavioli mit Orangensalat.

 **35 Min.**       **mittel**

Zubereitungszeit      Aufwand

**Zutaten für: 4 Personen**

- 1** Pck. PENNY READY Frischer Teig Minipizzen, 6 Stück
- 2 EL** PENNY Weizenmehl
- 90 g** PENNY Frischkäse
- 90 g** Pflaumenmus
- 2 EL** Puderzucker
- etwas Zimt
- 3 EL** Pistazienkerne, gehackt

## Für den Orangensalat

- 2** Orangen
- 2 EL** brauner Rohrohrzucker
- 210 ml** Orangensaft
- 2 TL** Speisestärke

## Zubereitung:

- 1** Für den Orangensalat Orangen schälen, sodass die weiße Haut entfernt ist. Anschließend in kleine Stücke schneiden. Zucker in einem Topf anschmelzen, Orangensaft zugeben. Speisestärke mit 2 EL kaltem Wasser verrühren, in den Orangensaft geben und unter Rühren andicken lassen. Orangenfilets hineingeben und abkühlen lassen.
- 2** Pizzateig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dünn ausrollen und zu runden Talern, ca. 7–8 mm Durchmesser, ausstechen.
- 3** Frischkäse und Pflaumenmus mischen und auf dem unteren Teil der Taler verteilen. Die Ränder mit Wasser einpinseln, die obere Teighälfte darüberklappen und festdrücken.
- 4** Die Ravioli in leicht gesalzenem, köchelndem Wasser ca. 2–3 Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen.
- 5** Puderzucker mit Zimt mischen. Die Ravioli mit dem Zimt-Zucker und den Pistazien bestreuen und mit Orangensalat servieren.