



SIEMENS

Le groupe BSH Electroménager est titulaire d'une licence pour la marque Siemens, marquée déposée par Siemens AG.

Raviolis transparents.

#FreeYourTaste

Ingrédients :

½ aubergine
½ courgettes
½ poivron jaune
½ poivron rouge
1 oignon
2 brins de thym
sel
poivre
3 cuillères à café de concentré de tomates
1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
8-12 feuilles de papier de riz
en fonction de leur taille
100g de feta
2 branches de basilic
1 poignée de roquette
huile d'olive

Pour 4 personnes en tant qu'entrée.

Pour 2 personnes en tant que plat principal.

Temps de préparation : 45 minutes.

1. Couper l'aubergine, les courgettes, les poivrons et l'oignon en petits cubes. Chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une poêle et faire revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Faire cuire les légumes et le thym pour environ 10 minutes en les remuant fréquemment. Assaisonnez avec le sel et le poivre. Enfin, ajoutez le concentré de tomate et faire frire le tout pour environ 3 minutes. Utilisez du vinaigre pour assaisonner. Mettez les légumes de côté et laissez-les refroidir.

2. Tremper les feuilles de papier de riz successivement environ 30 secondes dans l'eau chaude et étalez-les immédiatement sur un torchon humide.

Mettez 1 cuillère à soupe de légumes dans le centre de chaque feuille. Ensuite, mettez un petit morceau de feta et une feuille de basilic. Pliez la feuille de riz en forme de ravioli.

3. Servir les raviolis accompagnés de roquette, arrosé d'huile d'olive. Assaisonnez le tout avec du sel et du poivre.

Siemens. Le futur s'installe chez vous.