Pilzravioli

Nudel-Gerichte » Ravioli

Zutaten (4 Personen)

» 1 Zwiebel(n)
» 2 Knoblauchzehe(n)
» 500g Champignons
» 200g Ricotta
» 2-3 EL Weißbrot
» Salz & Pfeffer
» 75g Butter/Margarine
» 50g Parmesan
» 3 Ei(er)
» 1 Eigelb
» 3 EL Olivenöl
» 1-2 EL Wasser
» 250g Mehl

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Gesiebtes Mehl, 1-2EL kaltes Wasser und 1TL Salz in eine Schüssel füllen, in eine Vertiefung Eier, Eigelb, Öl und Wasser geben und alles zu einem weichen Teig verarbeiten.

2. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 5min kneten, bis er glatt und elastisch ist. Mit etwas Öl bestreichen, in Klarsichtfolie wickeln und 30min ruhen lassen.

3. Restliches Öl erhitzen. Gehackte Zwiebel und gepressten Knoblauch anbraten, bis sie weich und leicht gebräunt sind. Fein gehackte Pilze zugeben und dünsten, bis sie weich sind und die Flüssigkeit verdampft ist. Vom Herd nehmen und Ricotta, Ei und soviel Brotkrumen unterrühren, bis eine feste Masse entsteht. Abschmecken.

4. Nudelteig zu 8 Bahnen ausrollen und jeweils der Breite nach halbieren. Runde Ravioli (Durchmesser 6cm) ausstechen. Jeweils ein wenig von der Mischung darauf setzen, Teigrand rundum mit kaltem Wasser befeuchten, das Teigrund zusammenfalten und andrücken.

5. Ravioli portionsweise je 4-5min in kochendem Salzwasser garen. Sie sind fertig sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, gut abtropfen lassen und in einer vorgewärmten Schüssel zugedeckt warm halten. Kurz vor dem Servieren Butter in einer Pfanne leicht anbräunen und über die Nudeln gießen. Mit etwas Parmesankäse bestreut servieren und den übrigen Parmesankäse extra dazu reichen.

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke