



Zutaten:

Ravioli Teig:

- 180g Mehl
- 30g Hartweizengrieß
- 2 TL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 2 Eier

Füllung:

- 1 kleine Zwiebel oder 1/2 große Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200g Pilze
- 1 großen EL Frischkäse
- Salz, Pfeffer
- 1 Eigelb

Soße:

- 1 kleine Zwiebel
- Schuss Weißwein
- 300g Pilze
- Öl zum Andünsten
- 1 Becher Sahne
- 60g Parmesan
- Salz, Pfeffer
- Paprika Edelsüß

RAVIOLI IN PILZ- PARMESAN-SOSSE

So geht's:

- 1** Für den Ravioli-Teig die Zutaten mit dem Knethakenaufsatz verrühren, anschließend mit den Händen zu einem homogenen Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie verpacken und im Kühlschrank für mindestens 30min ruhen lassen.
- 2** Währenddessen die Füllung zubereiten: Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken und andünsten. Die Pilze mit einem Küchentuch abreiben und in einem Mixer fein hacken. Die Pilze zur Zwiebel geben und mit anbraten. Dann einen großen EL Frischkäse unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- 3** Den Ravioli Teig aus dem Kühlschrank nehmen und stückweise so dünn wie möglich ausrollen. Wer einen Pasta-Roller hat kann diesen verwenden, das ist etwas einfacher, ansonsten das Nudelholz nehmen. Nun mit einem Glas oder einem Plätzchenausstecher (ich habe einen für Linzer Plätzchen verwendet) gleichgroße Kreise ausstechen.
- 4** Ein Eigelb mit etwas Wasser verquirlen, dann auf jeden zweiten ausgestochenen Kreis einen TL Füllung geben, den Rand leicht mit dem Eigelb bestreichen und einen zweiten Kreis auflegen. Die Raviolis am Rand zusammendrücken, sodass keine Luft eingeschlossen wird. In Mehl wenden und beiseite legen.
- 5** Die Zwiebel für die Soße klein hacken und Öl in einer Pfanne erhitzen. Die weiteren Pilze mit einem Tuch sauber reiben und in Scheiben schneiden. Zwiebeln und Pilze anbraten, mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Dann die Sahne dazugeben und den Parmesan einrühren. Die Ravioli für 2 min in Salzwasser kochen, etwas vom Pastawasser auffangen und zur Soße geben. Die Ravioli zur Soße geben und einköcheln lassen, und mit Parmesan garnieren.

