

Ravioli di funghi



Ravioliteig

250 g **Weissmehl**
1.5 dl **Flüssigkeit**

in eine Schüssel geben
2 frische Eier, 1 Esslöffel Öl und 3 Esslöffel Wasser

alles gut verklopfen, beigeben, mischen,
zu glattem, geschmeidigem, elastischem
Teig kneten, Kugel formen, unter einer
heiss ausgespülten Schüssel bei
Raumtemperatur ca. 30 Min. ruhen
lassen. Ravioli formen und zubereiten

Füllung

Olivenöl
250 g
20 g

1 Knoblauchzehe
1 Bund Petersilie
1 TL Oreganoblättchen
3 EL Parmesan
2 EL Paniermehl
2 EL Mascarpone
0.5 TL Salz

zum Anbraten in einer Bratpfanne heiss werden lassen
Champignons, geviertelt portionenweise anbraten
getrocknete Steinpilze, eingeweicht, abgetropft, gehackt kurz
mitbraten, Hitze reduzieren
gepresst
fein gehackt
gehackt alles andämpfen, mit den Pilzen pürieren
gerieben

wenig Pfeffer alles mit dem Pilzpüree gut mischen, kühl
stellen, Ravioliteig auswallen, füllen