

Ravioli mit Eierschwammerl und frischen Gartenkräutern

Ravioliteig:

500g Durum-Weizengrieß
5 Eier
2 EL Olivenöl
Salz und etwas Pfeffer
griffiges Mehl



Alle Zutaten in Schüssel vermischen, mit Knethaken in Küchenmaschine glatt rühren und in Folie 30 min rasten lassen. Teigstücke gleichmäßig mit Nudelholz ausrollen und in 2 gleichgroße Teile schneiden. Eine Hälfte mit Ei bestreichen und mit gewünschter Fülle in ca. 5 cm Abständen füllen. Unbestrichene Teighälfte über die bereits Gefüllte legen und mit Messerrücken vorsichtig in den Zwischenräumen andrücken. Nudelteig rund um die Fülle mit einer geeigneten Espressotasse niederdrücken und mit einem Teigrad gleichmäßige Quadrate ausschneiden.

Fülle:

3 EL Schalotten
2 EL Butter
500 g Eierschwammerl
Salz, Pfeffer
2 El Kräuter

Schalotten fein hacken und in Butter rösten. Pilze begeben und mitrösten. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. Am besten eignen sich Petersilie, Rosmarien, Thymian und ein wenig Liebstöckl. Fülle unbedingt abkühlen lassen bevor sie auf die Teighälften kommen.

Dekoration:

80-100 g Parmesan(je nach belieben)
80 g Butter
Rosmarien, Thymian, Petersilie

Fertige Ravioli in leicht kochendem, gesalzenem Wasser ca 5 Minuten ziehen lassen. Wenn die Ravioli an der Oberfläche schwimmen aus dem Wasser nehmen auf Teller anrichten. Zerlassene Butter und geriebener Parmesan darüber geben und mit frischen Kräutern garnieren.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und guten Appetit!