



PILZ-RAVIOLI

1 STD.
AKTIV

1 STD.
GESAMT

521 KCAL
PRO PERSON

① vegetarisch | Fett: 30 g, Kohlenhydrate: 40 g, Eiweiss: 20 g pro Person

DAS BRAUCHTS FÜR 4 PERSONEN

Füllung

100 g	Champignons
100 g	Kräuterseitlinge
100 g	Steinpilze
1 EL	Olivenöl
100 g	Ricotta
40 g	Parmesan
1	Eigelb
½ EL	Salbei, fein geschnitten
¼ TL	Salz
wenig	Pfeffer

Ravioli

2	Rollen Pastateig
1	Eiweiss, verklopft

Ravioli sieden

Salzwasser, siedend

Fertigstellen

wenig	Bratbutter
100 g	Champignons, in feinen Scheiben
100 g	Kräuterseitlinge, in feinen Scheiben
50 g	Butter
30 g	Baumnüsse, grob gehackt
10	Salbeiblätter

UND SO WIRDS GEMACHT

Füllung

Pilze im Cutter fein hacken. Öl in einer Bratpfanne erwärmen, Pilze ca. 15 Min. andämpfen bis die entstandene Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist, etwas abkühlen. Pilze mit Ricotta, Parmesan, Eigelb und Salbei mischen, würzen.

Ravioli

Teige entrollen, längs halbieren. Mit gleichmässigem Abstand jeweils 1 EL Füllung auf die unteren Hälften der Teigstreifen verteilen. Obere Teighälften mit wenig Eiweiss bestreichen, über die Füllungen legen, Kanten gut andrücken, dabei eingeschlossene Luft herausdrücken. Ravioli mit dem Teigrädchen voneinander trennen. Ränder mit einer Gabel eindrücken.

Ravioli sieden

Ravioli portionenweise im knapp siedenden Salzwasser ca. 5 Min. ziehen lassen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen.

Fertigstellen

Bratbutter in einer Pfanne erwärmen. Pilze ca. 5 Min. andämpfen. Butter, begeben und warm werden lassen, bis sie schäumt und leicht nussig riecht. Nüsse und Salbeiblätter begeben ca. 3 Min. anbraten. Ravioli begeben, sorgfältig mischen.

GUT ZU WISSEN



Tipp:

Statt Steinpilze 10 g getrocknete Steinpilze, in Wasser eingeweicht, abgetropft, 50 g Champignons und 50 g Kräuterseitlinge verwenden.



Das Rezept findest du hier wieder:

fooby.ch/de/rezepte/16496/