



Waldpilzravioli, hausgemacht in Kräuter-Knoblauchbutter

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 40m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '40m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Ravioli, aber hausgemacht, leichter als gedacht!

Zutaten

- Für den Ravioli Teig:
 - 250 g Mehl
 - 5 ganze Eier
 - 20 ml Olivenöl
 - Etwas Wasser
 - 1 Prise Salz
 - Etwas fester, gehobelter Bergkäse z.B.: Appenzeller, Peccorino
 - Salz
- Für die Ravioli Füllung:
 - 400g frische Waldpilze wie: Steinpilze, Maronen, Steinchampignons, Pfifferlinge etc.
 - 3 El frische, gehackte Kräuter wie: Petersilie, Thymian, Majoran, Schnittlauch etc.
 - 1 - 2 mittelgroße Zwiebel in Würfeln
 - 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
 - Etwas Olivenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ravioli Teig:

Schritt2

Das Mehl auf die Tischplatte geben und in die Mitte die frischen Eier schlagen. Öl, Salz und Wasser dazu geben.

Schritt3

Von der Mitte aus arbeiten und das Mehl von den Rändern nach innen einarbeiten, bis alles gut durch gewirkt ist.

Schritt4

Anschließend 30 min. in Klarsichtfolie ruhen lassen bevor der Teig dünn in Bahnen ausgerollt wird, etwas abtrocknen lassen.

Schritt5

Die Ravioli Füllung:

Schritt6

Die Pilze putzen, nicht waschen sondern mit einer Bürste oder Küchenkrepp säubern. In kleine Würfel schneiden, oder hacken.

Schritt7

Mit den Zwiebeln und dem Knoblauch in etwas heißem Olivenöl glasig anschwitzen.

Schritt8

Die Herdplatte hoch schalten, die Pilze dazu geben, zusammen 4 - 5 min. auf heller Flamme anbraten. Kurz halten, die austretende Flüssigkeit einkochen.

Schritt9

Danach salzen und pfeffern und mit gehackten Kräutern vollenden, etwas abkühlen lassen.

Schritt10

Das Füllen der Ravioli:

Schritt11

Aus den in dünn ausgerollten Ravioli Teig Bahnen mit einem Ausstecher, ersatzweise einer Kaffeetasse runde Teigflecken ausstechen.

Schritt12

Mit „zerklappertem Eiweiß“ mit etwas Wasser, mittels eines Pinsels eingestreichen.

Schritt13

Jeweils 1 gehäuften Tl der Pilz - Duxelles darüber geben, über klappen und t mit einer Tischgabel andrücken.

Schritt14

Für ca. 5 - 6 min. in siedendes Salzwasser geben, bis sie oben schwimmen.

Schritt15

Mit einer Schaumkelle heraus heben und sofort mit reichlich brauner Butter und gehackten Kräutern schwenken, ev. nachwürzen.

Schritt16

Anrichtevorschlag:

Schritt17

Die Ravioli auf einem vorgewärmten Tellern anrichten und gehobelten Käse frisch darüber reiben.

Rezeptart: Pilzgerichte **Tags:** einfach, fleischlos, hausgemacht, pastagerichte, preiswert, ravioli, unverfälscht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/waldpilzravioli-hausgemacht-in-kraeuter-knoblauchbutter/>