



Ravioli mit Ricotta- und Pilzfüllung

Ich liebe es Pasta zu machen. Probiere immer wieder neue Formate und neue Füllungen aus.

Bei diesen Ravioli hatte ich Ricotta und Pilze im Kühlschrank, welche gebraucht werden musste. So habe ich mir überlegt wie ich diese am besten verwenden könnte.

Die Ravioli kamen sehr gut an. Ich hatte eine Pilzmischung im Kühlschrank. Man kann aber auch Steinpilze oder Champignon verwenden. Was einem schmeckt.

Mir ist klar, dass Ravioli zubereiten etwas Zeit in Anspruch nimmt. Persönlich nehme ich mir gerne am Wochenende für solche Gericht die nötige Zeit dafür.

Ausgerollte habe ich den Teig auf meiner Arbeitsfläche und meinem langen Ausrollstab. Man kann aber den Teig auch in Portionen teilen und durch die Walze der Küchenmaschine geben.

Zutaten für 4 – 5 Personen

Zutaten für die Pasta

500 g Weissmehl

5 Eier

Zutaten für die Füllung

200 g Ricotta-Käse

300 g Pilze

1 Knoblauchzehe

100 g geriebener Parmesan

3 – 4 Dörrtomaten

Salz und Pfeffer

Zutaten für die Sauce

1 Knoblauchzehe

250-300 g Cocktailtomaten

Salz und Pfeffer

Olivenöl

Zubereitung

Mehl auf eine saubere Arbeitsfläche geben. Eine Mulde formen. Eier darin aufschlagen und mit einer Gabel aufschäumen. [Mit Hilfe der Gabel immer wieder Mehl mit den Eiern vermischen](#). Alles zu einem Teig zusammen kneten. In Folie einpacken und den Teig während ca. 30 Minuten ruhen lassen. Natürlich kann dieser Vorgang auch in der Küchenmaschine gemacht werden.

Zubereitung für die Füllung

Pilze putzen. Grössere Pilze etwas zerkleinern. Kurz unter dem fließenden Wasserstrahl halten. Sehr gut abtropfen lassen.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Eine gequetschte Knoblauchzehe dazu geben. Geputzte Pilze dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und kochen lassen. Solange kochen lassen, bis das ganze Wasser verdampft ist. Knoblauchzehe entfernen. Pilze auskühlen lassen. Einige Pilze für die Sauce beiseitelegen.

Ausgekühlte Pilze in einen Cutter geben. Ebenfalls Ricotta-Käse, geriebener Parmesan, zerkleinerte getrocknete Tomaten dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles zerkleinern. Alles in einen Spritzbeutel geben.

Ravioli formen

Teig auf der sauberen Arbeitsfläche möglichst dünn ausrollen. Möchte man es nicht von Hand ausrollen, kann man den Teig mit der Nudelmaschine ausrollen.

Persönlich verwende ich einen Einwegspritzebeutel für die Füllung. Die Füllung lässt sich auch mit Hilfe eines kleinen Löffels auf den Teig verteilen.

Füllung auf die eine Hälfte des Teiges verteilen. Die zweite Hälfte darüberlegen und um die Füllung leicht andrücken. Mit einem Teigrad Ravioli möglichst gleichmässig zuschneiden.



Zubereitung der Sauce

Cocktailtomaten unter fliessendem Wasser waschen und halbieren. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Ebenfalls eine gequetschte Knoblauchzehe dazu geben. Sobald die Knoblauchzehe etwas Farbe angenommen hat, diese aus der Pfanne nehmen. Cocktailtomaten dazu geben und köcheln lassen bis es eine Sauce gibt. Sollte es zu fest einkochen, etwas Wasser dazu geben. Mit Salz würzen. Sauce auf kleiner Stufe warmhalten.

In der Zwischenzeit Salzwasser für das Kochen der Ravioli zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht Ravioli portionenweise zwei bis drei Minuten kochen werden. Die Ravioli sollten auf die Oberfläche aufschwimmen. Mit Hilfe einer Kelle die Ravioli zu der Sauce geben. Die restlichen Ravioli ebenfalls im Salzwasser kochen. Sobald alle Ravioli gekocht sind diese gut mit der Sauce vermengen. Beiseite gestellte Pilze zur Sauce geben und ebenfalls Vermenge. Etwas Parmesankäse darüber verteilen. Ist die Sauce zu fest eingekocht, etwas Kochwasser zu den Ravioli und Sauce geben. Heiss servieren.

