Rezept

Steinpilzravioli in Thymianbutter

Ein Rezept von Steinpilzravioli in Thymianbutter, am 29.04.2024

Zutaten

500 g	Mehl
3 EL	Olivenöl
500 g	frische Steinpilze
2 EL	gehackte Petersilie
	Pfeffer
4 EL	Parmesan, frisch gerieben
50 g	Butter
150 g	Parmesan, frisch gerieben
5	Eier (Größe L)
20 g	getrocknete Steinpilze
1	Knoblauchzehe
	Salz
250 g	Ricotta
1	Eiweiß
2 EL	Thymianblättchen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 675 kcal

Zubereitung

1. Aus Mehl, Eiern und 1 EL Öl einen Nudelteig kneten. Getrocknete Pilze in lauwarmem Wasser 15 Min. einweichen.

2. Inzwischen die frischen Pilze putzen, mit Küchenpapier abreiben und klein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Das übrige Öl erhitzen, beides darin anbraten. Eingeweichte Pilze abgießen, ausdrücken, fein hacken und mit Petersilie hinzufügen, salzen und pfeffern. Pilze 5 Min. braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist, abkühlen lassen. Mit Ricotta und Parmesan verrühren, salzen und pfeffern.

3. Die Hälfte des Teiges zu einem Quadrat von 40 × 40 cm ausrollen. Im Abstand von etwa 5 cm je 1 TL Füllung darauf geben. Das Eiweiß verschlagen. Den Teig damit zwischen der Füllung bepinseln. Restlichen Teig ausrollen, darüber legen und andrücken. Mit einem Teigrädchen (oder Messer) quadratische Teigtäschchen ausschneiden.

4. Ravioli 3 Min. in kochendem Salzwasser ziehen lassen, abgießen. Butter und Thymian in einer Pfanne aufschäumen. Ravioli in der heißen Thymianbutter schwenken. Nach Belieben bei Tisch mit Parmesan bestreuen.