Rezept

Vegane getrüffelte Ravioli mit Champignonfüllung

Ein Rezept von Vegane getrüffelte Ravioli mit Champignonfüllung, am 05.05.2024

Zutaten

300 g	Weizenmehl (Type 405)
1 Msp.	Kurkumapulver
1/2	Zwiebel
2 EL	neutrales Pflanzenöl
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 EL	Zitronensaft
	Weizenmehl für die Arbeitsfläche
1 gehäufter TL	Sojamehl (siehe Tipp)
1/2 TL	Salz
200 g	Steinchampignons
	Salz
1 EL	Sojasauce
3 Stängel	Petersilie
1	in Öl eingelegter Trüffel

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Für die Ravioli das Mehl mit Sojamehl, Kurkumapulver und Salz mischen und mit 150 ml Wasser zu einem glatten Nudelteig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Die halbe Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Steinchampignons putzen, falls nötig trocken abreiben und dann hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons ca. 3 Min. bei großer Hitze scharf anbraten. Die Zwiebelwürfel hinzugeben und weitere 3 Min. bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Mit Salz, Pfeffer, Sojasauce und Zitronensaft abschmecken, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

3. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen fein hacken und unter die abgekühlten Pilze heben. Alles mit einer Gabel etwas zerquetschen, sodass eine zusammenhängende Masse entsteht.

4. Den Nudelteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen (oder durch die Nudelmaschine geben) und mit einer Ravioliform oder einem Glas Kreise von ca. 11 cm Ø ausstechen. Auf jeden Kreis 1 TL Pilzfüllung geben, das Teigstück zuklappen und mit einer Gabel fest verschließen.

5. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und die Ravioli ca. 3 Min. ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Die Ravioli mit einem Schaumlöffel herausnehmen, etwas abtropfen lassen und zum Servieren reichlich Trüffel darüberhobeln.