Ravioli mit Champignonfülle

Die Ravioli mit Champigonfülle sind eine schmackhafte Speise für Nudel Liebhaber. Das raffinierte Rezept gelingt ganz bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

200 g	Mehl
100 g	Nudelgries
3 Stk.	Eier
1 TL	Salz
2 EL	Wasser
2 EL	Öl
Nach Belieben	Parmesan gerieben

für die Füllung

400 g	Champignons
2 EL	Öl
1 Stk.	Zwiebel (klein)
250 g	Ricotta
1 Handvoll	Kräuter (Basilikum, Oregano, Thymian)

Zubereitung

1. Für die **Ravioli mit Champignonfülle** zuerst aus Mehl, Nudelgries, Eier, Salz, Wasser und Öl einen glatten Nudelteig zubereiten. Dieser sollte zirka 30 Minuten rasten.

2. Die geputzten Champignons in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein zerhacken, beides in Öl anbraten. Beiseite stellen und abkühlen lassen. Mit den fein gehackten Kräutern und Ricotta vermischen.

3. Den Teig halbieren und beide Hälften sehr dünn ausrollen. Auf einer Hälfte des Teiges kleine Häufchen der Fülle in gleichmäßigen Abständen verteilen. Etwas Wasser um die Fülle streichen, die zweite Teig-Hälfte darüber legen und gut andrücken. Mit einem gezackten Teig Rad Ravioli schneiden.

4. Die Ravioli in kochendem Salzwasser zirka 5 Minuten kochen und abseihen. Auf Teller anrichten und je nach Belieben mit Parmesan bestreuen.

Tipp

Anstelle von Champignons kann man für die Ravioli auch anderen Pilzen wie Steinpilze oder Eierschwammerl verwenden.