

Hausgemachte Petersil-Ravioli mit Honigpilzen



Foto: Tomo Jesenicnik - Fotolia.com

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem glatten festen Teig verkneten, falls erforderlich etwas kaltes Wasser begeben. Anschließend 20 Minuten rasten lassen.

Fülle: Die Petersilie waschen, Blätter abzupfen und in kochendem Wasser blanchieren, ausdrücken und fein hacken.

Die gekochten Erdäpfel passieren, die Petersilie in etwas brauner Butter anschwitzen und mit den Erdäpfel untermischen, abschmecken.

Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Die Fülle aufdressieren, Ränder mit versprudelten Ei bestreichen. Mit einem weiteren Nudelblatt abdecken und ausstechen. Ränder mit einer Gabel festdrücken.

Kurz vor dem Servieren die Ravioli in reichlich Salzwasser kochen.

Honigpilze putzen, in einer Pfanne mit etwas Butter, einer angedrückten Knoblauchzehe und frischen Rosmarin braten. Mit Salz würzen.

Dekorativ anrichten, evt. mit frischem Parmesan servieren.

Tipp:

Frische Pasta immer gleich verarbeiten oder auf ein mit Mehl bestäubtes Blech legen und tiefkühlen. Wenn die Pasta nur so im Kühlschrank steht, kann sie sehr leicht zusammenkleben!

Achtung: Die Kochzeit ist bei frischgemachten Teigwaren um einiges kürzer als bei getrockneten Nudeln!

Kochdauer: 30 bis 60 min

Schwierigkeit: Hobby-Koch

Menüart: Hauptspeise

Eigenschaften: vegetarisch

Zutaten für 5 Portionen:

Für den Teig:

- 500 g Mehl (griffig)
- 1 EL Olivenöl
- 15 Stück Eidotter
- 1 Prise Salz

Für die Fülle:

- 2 Bund Petersilie
- 2 Stück Erdäpfel (groß, mehlig)
- 1 EL Butter (braun)
- Salz
- Pfeffer (aus der Mühle)
- 500 g Honigpilze (frisch)
- 1 EL Butter
- 1 Zweig Rosmarin (frisch)
- 1 Zehe Knoblauch
- Salz