

# Gefüllte Ravioli in Steinpilzesenz

---

Gefüllte Ravioli in Steinpilzesenz

Zutaten für 5 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 50 Min.

Menu: [12.12.2018](#)

Creation: [Enrico Caruso](#)

Zutaten für 5 Personen

250 g Champignon geviertelt in Olivenöl anbraten  
20 g getrocknete Steinpilze in gewässertem Wasser für die Essenz zur Seite legen, abgetropft gehackt kurz mitdünsten  
1 Knoblauchzehen gehackt dazu  
1/2 Bd Petersilie glattblättrig fein gehackt  
1 TL Oregano gehackt  
Alles andämpfen und mit den Pilzen pürieren, (Moulinette)  
  
3 Esslöffel Parmesan gerieben  
2 Esslöffel Paniermehl  
alles mit dem Pilzpüree gut mischen, kühl stellen

Ravioliteig

250 g Teigwaren-oder Weismehl in eine Schüssel geben  
2 frische Eier gut klopfen  
1 Esslöffel Öl, 3 Esslöffel Wasser alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten  
Eine Kugel formen und in einer warmen Schüssel 30 Min. ruhen lassen.

Ravioli herstellen

Die Ravioli in einem gewürzten Gemüsefond kochen, für die Essenz die Hälfte vom Fond mit dem Einweichwasser der Steinpilze verfeinern, abschmecken.  
Mit geschnittenem Schnittlauch bestreuen.

Dazu kann man noch eine Käsechips servieren.



