



mit
haum

Safranravioli mit Steinpilzfüllung an Salbeibutter

VORSPESSE FÜR 4 PERSONEN

220 g frische Steinpilze

50 g Butter

2 Knoblauchzehen

4 EL Paniermehl

100 g Ricotta

Salz, Pfeffer

½ Bund Salbei

Teig:

150 g Weismehl

2 Msp. Salz

½ Briefchen Safran

6 EL Wasser à 10 g

1 Eigelb

1 EL Olivenöl

Chnöpflmehl zum Auswallen

1. Für den Teig Mehl und Salz mischen. Safran im Wasser auflösen und dazumischen. Eigelb und Öl unter Rühren begeben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Sofern nötig noch wenig Wasser zugeben. Zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

2. Inzwischen Steinpilze in sehr kleine Stücke schneiden. In wenig Butter dünsten. Knoblauch dazupressen, mitdünsten. Mit Paniermehl und Ricotta mischen. Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abkühlen lassen.

3. Teig in zwei Portionen teilen. Mit der Pastamaschine zu zwei langen, ca. 2 mm dünnen Bahnen auswallen. Mit Chnöpflmehl bestäuben, damit sie nicht kleben. Füllung in einen Spritzbeutel mit grosser Lochtülle füllen. Auf die eine Teigbahn mit genügend Abstand zueinander knapp baumnuss-grosse Häufchen spritzen. Teigbahn dazwischen mit Wasser bepinseln. Mit zweiter Teigbahn decken. Dreieckige Ravioli ausschneiden. Mit Chnöpflmehl bestäuben, damit die Ravioli nicht zusammenkleben.

4. Ravioli in knapp siedendem Salzwasser ca. 5 Minuten köcheln lassen. Restliche Butter schmelzen. Salbeiblätter dazupfen. Ravioli aus dem Wasser heben und mit Salbeibutter servieren.

ZUBEREITUNG ca. 70 Minuten

Pro Person ca. 10 g Eiweiss, 18 g Fett,

36 g Kohlenhydrate, 1450 kJ/350 kcal

