

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“



Ravioli mit Babymozzarella, Kirschtomaten und Eierschwammerln

Zutaten:

Für den Nudelteig:

300 g Weizenmehl (Typ 00 oder griffiges Universalmehl)

3 Eier (M)

1 EL Olivenöl

1 Prise Salz

Für die Füllung:

150 g Babymozzarella (abgetropft)

1 EL Parmesan, frisch gerieben

Salz, Pfeffer

1 TL frischer Thymian oder Basilikum, fein gehackt

Für die Sauce & Garnitur:

250 g Eierschwammerln (Pfifferlinge), geputzt

200 g Kirschtomaten, halbiert

1 kleine Schalotte, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

2 EL Olivenöl

1 EL Butter

Salz, Pfeffer

etwas Weißwein oder Gemüsefond (optional)

frischer Basilikum oder Petersilie zum Bestreuen

Parmesan zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Nudelteig vorbereiten:

Mehl auf eine Arbeitsfläche geben, eine Mulde formen.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Eier, Salz und Öl hineingeben und mit einer Gabel verquirlen.

Nach und nach Mehl einarbeiten, dann von Hand ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten.

In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

2. Füllung vorbereiten:

Baby-mozzarella sehr gut abtropfen lassen und fein hacken.

Mit Parmesan und Kräutern vermengen.

Mit Salz, Pfeffer würzen. Kalt stellen.

3. Ravioli formen:

Teig dünn ausrollen (am besten mit Nudelmaschine, Stufe 6–7).

Kleine Portionen der Füllung in regelmäßigen Abständen auf eine Teigbahn setzen.

Mit Wasser um die Füllung bepinseln, zweite Teigbahn darüberlegen, gut andrücken und ausstechen.

Ravioli mit Mehl bestäuben und beiseitestellen.

4. Sauce zubereiten:

In einer großen Pfanne Olivenöl und Butter erhitzen.

Schalotten und Knoblauch glasig dünsten.

Eierschwammerln hinzufügen, einige Minuten kräftig anbraten.

Kirschtomaten dazugeben, kurz mitrösten, eventuell mit einem Schuss Weißwein oder Gemüsefond ablöschen.

Alles leicht einköcheln lassen, abschmecken mit Salz und Pfeffer.

5. Ravioli kochen:

In gesalzenem Wasser 3–4 Minuten garziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen.

Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und direkt zur Sauce geben.

Vorsichtig durchschwenken.

Anrichten:

Ravioli auf Tellern verteilen.

Mit der Pilz-Tomaten-Sauce toppen.

Mit frischen Kräutern und Parmesan bestreuen.

Nach Belieben noch mit etwas Olivenöl beträufeln.