

Gefüllte Ravioli

Zutaten Füllung:

- 400 g frische Champignons
- 1 große Zwiebel
- frische Kräuter (z.B. gehackte Petersilie)
- Öl zum Anbraten
- Salz
- Pfeffer
- Paprika Edelsüß
- etwas Sahne

Zutaten Teig:

- 400 g Dinkelmehl
- 3 Eier
- 1 TL Salz
- 1 EL Olivenöl
- etwas lauwarmes Wasser

Anleitung Füllung:

1. Champignons putzen, Zwiebel schälen und beides in kleine Würfel schneiden.
2. In einer Pfanne mit Öl anbraten.
3. Mit Kräutern und Gewürzen abschmecken und mit ein wenig Sahne (wahlweise Creme-Fraiche) übergießen.

4. Anschließend leicht Abkühlen lassen und danach weiter verwenden.

Anleitung Teig:

1. Aus dem Mehl auf der Arbeitsfläche einen Berg formen, in der Mitte des Berges eine Kuhle bilden und die übrigen Zutaten dort hinein geben.
2. Alle Zutaten miteinander mit der Hand verkneten, bis ein fester leicht glänzender Teig entsteht. Er sollte nicht mehr an den Fingern kleben bleiben.
3. Den Teig in ein Küchentuch wickeln und ca. 30 Minuten ruhen lassen.
4. Den Teig aus dem Tuch nehmen, vierteln und nur jeweils ein Viertel weiterverarbeiten. Den restlichen Teig wieder unter das Tuch packen und später ebenfalls wie folgt verfahren.
5. Das entnommene Viertel auf einer bemehlten Arbeitsfläche so dünn wie möglich ausrollen und in ca. 6 x 6 cm große Vierecke (wahlweise gleich große Kreise) schneiden.
6. Auf einem Viereck in der Mitte die Füllung häufeln, ein anderes Viereck darüber klappen und die Enden mit einer Gabel zusammendrücken, sodass ein Wellenmuster am Rand entsteht.
7. Die fertigen Ravioli auf einem Küchentuch ausbreiten und anschließend in kochendem Wasser mit etwas Salz ca. 3 - 4 Minuten garen.
8. Nach dem Garen in einem Sieb abtropfen lassen und kurz in einer Pfanne mit Butter anbraten. Nun kann serviert werden.