

Video zum Rezept:



# STEINPILZRAVIOLI

mit Salbeibutter

## Zutaten für 4 Personen

200g Mehl  
2 Eier  
1/2 TL Salz

350g Frischkäse  
50g getrocknete Steinpilze  
Abrieb einer Bio-Zitrone  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

125g Butter  
1/2 Bund Salbei  
4 Cocktailtomaten  
1 Prise Salz

Parmesan zum Reiben

## Zubereitung

Für den Teig Mehl, Eier und Salz mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Falls der Teig zu bröselig ist etwas Wasser zugeben. Dann den Teig in Frischhaltefolie packen und im Kühlschrank ca. eine halbe Stunde ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Steinpilze in Wasser einweichen bis sie weich sind. Dann heraus nehmen und klein hacken. Zusammen mit dem Frischkäse, etwas Abrieb einer Zitrone, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen.

Den Teig aus der Folie auspacken und mit der Nudelmaschine dünne Bahnen ausrollen. Dabei den Teig immer wieder zusammen schlagen und mehrmals durch die Nudelmaschine rollen, damit der Teig schön elastisch und glatt wird. Am Ende sollte die Dicke der Bahnen auf Stufe 6 von 7 sein.

Mittig und in regelmäßigen Abständen auf den Teigbahnen Teelöffel groß die Fülle geben. Dann den Teig mit einem Pinsel und etwas Wasser feucht machen, damit er klebt. Die Teigbahn längs zusammenschlagen, die Luft heraus schieben und fest drücken. Mit einem Ausstechring oder einem Wasserglas Halbkreise ausstechen. Mit einer Gabel um das Ravioli herum ein Muster drücken. Zum Lagern werden die Ravioli auf ein Stofftuch mit etwas Mehl gelegt.

Die Ravioli in kräftig Salzwasser ca. 2 Min. al dente garen. Währenddessen eine Pfanne mit Butter, gehacktem Salbei, den Cocktailtomaten und einer Prise Salz aufstellen bis die Butter aufschäumt. Die Ravioli direkt aus dem Wasser in die Pfanne geben und in der Butter schwenken.

Die Ravioli in einem Pastateller zusammen mit dem krossen Salbei und den Cocktailtomaten anrichten. Mit frischer Parmesanspäne bestreuen.

Guten Appetit!