

# Gefüllte Bärlauch-Ravioli mit Gorgonzola-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Füllung:**

4 Steinchampignons	1 Schalotte	100 g Ricotta
2 EL geriebenen Parmesan	Butterschmalz	

**Für den Nudelteig:**

200 g Mehl	3 Eier	4 EL Olivenöl
3 TL Bärlauch	Salz	

**Für die Gorgonzola-Sauce:**

200 g Gorgonzola	200 ml Sahne	2 Prisen Zucker
Salz	Pfeffer	

**Für die Füllung:**

Die Champignons putzen und die Schalotte waschen und trockentupfen. Beides sehr klein schneiden und in einer Pfanne in Butterschmalz auslassen. Gemeinsam mit dem Ricotta und dem Parmesan gut vermengen und in einen Spritzbeutel füllen.

**Für den Nudelteig:**

Das Mehl mit 2 ganzen Eiern, Öl und Bärlauch in der Küchenmaschine 5 Minuten zu einem Teig verkneten. Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Den Nudelteig auswalzen und die Hälfte mit Eigelb bestreichen. In einem Abstand von 2 cm Tupfen mit der Füllung auf den Teig spritzen. Die andere Hälfte darüber legen und somit die Füllung in einen Teigmantel hüllen. Die Zwischenräume und das untere Ende gut zusammendrücken und darauf achten, dass die Luft aus der Füllungskammer gedrückt ist. Die einzelnen Ravioli mit einem Pizzaroller auseinander schneiden und 5 Minuten in einem Topf mit Salzwasser kochen lassen.

**Für die Gorgonzola-Sauce:**

Käse kleinschneiden und mit der Sahne in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze erwärmen bis der Käse zerlaufen ist. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Champignons und Ricotta gefüllte Bärlauch-Ravioli mit Gorgonzola- Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Sabrina Klein am 29. Juni 2017