

# Ravioli mit Pilz-Füllung, Tomaten-Soße, Zuckerschoten

## Für zwei Personen

### Für den Nudelteig:

300 g Mehl, Type 00                      50 g Hartweizengrieß    2 Eier, Kl. M  
2 TL Olivenöl                              1 Prise Salz

### Für die Füllung:

100 g braune Champignons    150 g Austernpilze        2 Schalotten  
2 Knoblauchzehen                50 g Parmesan            2 EL Butter  
100 ml Weißwein                 50 g Walnüsse             Salz, Pfeffer

### Für die Tomatensauce:

500 ml passierte Tomaten    2 Schalotten                1 Knoblauchzehe  
30 g Basilikum                    20 g Oregano               15 g brauner Zucker  
1 EL Olivenöl                    Salz                            Pfeffer

### Für die Zuckerschoten:

100 g Zuckerschoten                Salz                            Eiswasser

### Für die Walnüsse:

100 g Walnüsse                      25 g brauner Zucker

### Für den Nudelteig:

Das Mehl, Grieß und Salz vermengen. Eine Mulde bilden, das Ei und Olivenöl hineingeben und mit der Hand vermengen. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie im Kühlschrank ruhen lassen. Mit der Nudelmaschine dünn ausrollen.

### Für die Füllung:

Pilze putzen und klein schneiden. Schalotten abziehen und würfeln.

Knoblauch abziehen und reiben. Butter in einer Pfanne erhitzen, Pilze, Schalotten, Knoblauch hinzugeben, bei mittlerer Hitze braten bis das Wasser verdampft ist. Mit Weißwein ablöschen und einkochen bis die Flüssigkeit verdampft ist; mit Salz und Pfeffer würzen.

Parmesan reiben. Pilz-Mischung, Parmesan und Walnüsse in den Mixer geben und alles zu einer Masse mixen. Füllung in einen Spritzbeutel füllen, auf den ausgerollten Nudelteig geben und Ravioli herstellen. In Salzwasser al dente kochen.

### Für die Tomatensauce:

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalotten abziehen und würfeln.

Knoblauch abziehen und reiben. In das Olivenöl geben; mit braunem Zucker und Salz würzen. Wenn die Schalotten glasig sind, mit Tomaten ablöschen einkochen lassen; mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Basilikum und Oregano klein hacken, in die fertige Sauce geben. Sauce pürieren und durch ein Sieb passieren.

### Für die Zuckerschoten:

Zuckerschoten 5 Minuten in kochendes, gesalzenes Wasser geben.

Anschließend direkt in eine Schüssel mit Eiswasser geben. In Rauten schneiden.

### Für die Walnüsse:

Walnüsse grob hacken und ohne Fett in der Pfanne rösten. Zucker hinzugeben und leicht schmelzen. 100 ml Wasser hinzufügen und karamellisieren lassen.

André Bloeute am 15. März 2023