

Ravioli, Pilzfüllung, Basilikum-Pesto, Parmesan-Sahne

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

2 Eier 200 g Weizenmehl, 00 $\frac{1}{2}$ TL Salz, Pfeffer

Für die Füllung:

100 g Champignons 2 Kräuterseitlinge 1 Schalotte
1 Knoblauchzehe 50 g Ricotta 50 g Parmesan
Butter 1 Bund Petersilie 2 EL Walnüsse
Salz Pfeffer

Zur Fertigstellung:

Butter

Für das Pesto:

1 Knoblauchzehe 50 g Parmesan 50 g Pinienkerne
1 Bund Basilikum 100 ml Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Parmesansahne:

50 g Parmesan 200 g Schlagsahne Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Für die Ofentomaten:

2 Sträucher Mini-Rispen Tomaten 1 Knoblauchzehe 2 Zweige Thymian
3 EL Olivenöl

Für den Nudelteig: Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Ein Topf mit Salzwasser für die Nudeln aufsetzen und zum Kochen bringen. Mehl, Eier und Salz vermengen und zu einem Nudelteig kneten.

Nudelteig in Frischhaltefolie einwickeln und in den Kühlschrank legen.

Für die Füllung: Parmesan reiben. Petersilie hacken. Pilze putzen und fein hacken.

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln, daraufhin zusammen mit den Pilzen in etwas Butter für 5 Minuten anschwitzen.

Etwas von der Petersilie dazugeben und dann abkühlen lassen.

Nüsse hacken und Parmesan reiben. Ricotta, Nüsse und etwas Parmesan zu den Pilzen geben und mit Salz und mit Pfeffer abschmecken.

Zur Fertigstellung: Nudelteig mithilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen und runde Teigstücke ausstechen. Auf jedes Teigstück etwas von der Pilzfüllung geben. Daraufhin mit einem zweiten Teigstück verschließen. Ravioli in das kochende Salzwasser geben und kurz aufkochen lassen. Hitze reduzieren und die Ravioli wenige Minuten ziehen lassen. Anschließend in einer Pfanne mit Butter schwenken.

Für das Pesto: Pinienkerne in der Pfanne anrösten, sodass sie eine leichte Bräunung erhalten. Einige Pinienkerne für die Garnitur zur Seite legen.

Anschließend alle Zutaten in einem hohen Gefäß pürieren.

Für die Parmesansahne:

Parmesan reiben. Etwas Muskatnuss reiben. Sahne erhitzen und nach und nach 5 EL Parmesan hinzufügen, sodass sich der Parmesan komplett auflöst. Sahne-Parmesan-Mischung mit der geriebenen Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem Servieren mit einem Pürierstab aufschäumen.

Für die Ofentomaten: Tomaten in eine Auflaufform geben und mit dem Olivenöl beträufeln, Thymian und Knoblauchzehe dazu geben. Tomaten für 15-20 Minuten im Backofen rösten.

Benjamin Neukirchen am 07. Januar 2025