

Raviolo mit Pilzfüllung, Parmesan-Soße, Pilze

Für zwei Personen

Für den Teig:

2 Eier	200 g Mehl, 00	15 g Hartweizengrieß
1 Prise Salz		

Für die Füllung:

60 g Kräuterseitlinge	1 Zitrone, Abrieb	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
2 EL Ricotta	10 g Parmesan	1 EL Butter
1 Bund Petersilie	1 Zweig Thymian	Salz, Pfeffer

Für die Fertigstellung:

1 Prise Salz

Für die Soße:

100 g Parmesan	1 EL Butter	Salz, Pfeffer
----------------	-------------	---------------

Für die Deko:

20 g Kräuterseitlinge	Öl	Salz, Pfeffer
-----------------------	----	---------------

Für den Teig:

Das Mehl, den Hartweizengrieß und die Eier zu einem glatten Teig kneten. 15 Minuten kaltstellen.

Für die Füllung:

Pilze säubern und klein schneiden. Zwiebel abziehen und kleinschneiden.

Parmesan reiben. Pilze und Zwiebel in einer Pfanne mit etwas Butter und Thymian anbraten. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Dann mit Ricotta, Parmesan, Salz und Pfeffer zu einer Masse verarbeiten. Mit gehackter Petersilie und Zitronenabrieb abschmecken.

Für die Fertigstellung:

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, kurz durchkneten und mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Den ausgerollten Teig mit etwas Mehl bestäuben und mit einem Glas zwei Kreise ausstechen. Auf einen Kreis etwas Füllung geben und mit etwas Wasser und einer Gabel verschließen. In Salzwasser al dente garen.

Für die Soße:

Parmesan reiben und in etwas Butter auflösen. Mit etwas Pastawasser vermengen und glattrühren.

Für die Deko:

Pilze säubern und in Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer in ausreichend Öl anbraten.

Maximilian Sormani am 24. Februar 2026