

Pilzravioli

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Ergibt 32 Stück

50 g Bratbutter

300 g Herbsttrompeten, fein gehackt

150 g braune Champignons,
fein gehackt

50 g Haselnüsse, fein gehackt

1 Schalotte, fein gehackt

1 EL süsser Sherry oder Marsala

½ TL Salz, wenig Pfeffer

4 Rollen Pastateig

Salzwasser, siedend

2 EL Butter

2 EL Petersilie, fein geschnitten

3 EL süsser Sherry oder Marsala

1. Bratbutter in einer Pfanne heiss werden lassen. Pilze, Nüsse und Schalotte ca. 5 Min. braten, Sherry begeben, würzen, auskühlen.
2. Pastateig entrollen, längs halbieren, in je 4 gleich grosse Stücke schneiden. Je ca. 1 Esslöffel Füllung auf eine Seite der Teigstücke geben, Teigränder mit Wasser bestreichen, freie Teigflächen über die Füllung legen. Ränder mit einer Gabel gut andrücken, dabei eingeschlossene Luft herausdrücken. Ravioli auf ein bemehltes Tuch legen, so weiterfahren, bis die Teige und die Füllung aufgebraucht sind.
3. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.
4. Ravioli portionenweise im leicht siedenden Salzwasser je ca. 5 Min. ziehen lassen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, warm stellen.
5. Butter warm werden lassen. Petersilie kurz dämpfen, Sherry begeben, auf den Ravioli verteilen.

