

## Ravioli mit Schwammerlfülle

### Zutaten für den Teig

400 g Mehl

4 Eier

1 El Olivenöl

1 Prise Salz

### Fülle:

200 g braune Champignons

1 – 2 Schalotten

einige Zweige Thymian

einige Löffel Ricotta



### Zubereitung:

Mehl, Eier, Olivenöl und Salz zu einem Teig verkneten, in Frischhaltefolie packen und mindestens 30 Minuten rasten lassen.

Die Schalotten schälen und hacken. Die Champignons grob würfeln. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Schalotte kurz andünsten. Die Schwammerl hinzufügen und ebenfalls mitdünsten lassen. Ev. etwas Wasser hinzufügen. Thymianblättchen abzupfen und unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz abkühlen lassen. Danach im Mixer zu einer Farce verarbeiten – es sollten noch kleine Stückchen bleiben. Mit 2-3 Esslöffeln Ricotta verrühren und in einen Spritzbeutel oder ein größeres Tiefkühlplastiksackerl füllen.

Den Nudelteig immer in kleinen Portionen (den Rest abgedeckt lassen, damit er nicht austrocknet) mit der Nudelmaschine zu dünnen Teigbahnen ausrollen. (Mit der dicksten Einstellung beginnen, einige Male durchlaufen lassen und dann immer auf die nächstdünnere Einstellung wechseln.

Die Fülle in kleinen Häufchen auf den Teig setzen. Je nachdem, wie groß die Ravioli werden sollen, ausreichend Abstand lassen.

Mit einer zweiten Teigbahn zudecken und die Luft rund um die Fülle gut ausstreichen. Sollte der Teig eher trocken sein, mit dem Pinsel etwas Wasser an den Rändern auftragen, damit der Teig zusammenklebt. Mit einem Teigrad oder einem Ausstecher Ravioli ausschneiden.

Die ausgestochenen Ravioli am besten auf bemehlte Geschirrtücher geben, damit sie nicht ankleben können. In kochendem Salzwasser einige Minuten köcheln lassen (je nach Teigdicke ca. 4-6 Minuten), mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser holen, gut abtropfen lassen.

In eine Pfanne mit zerlassener Butter geben und kurz durchschwenken.

Mit geriebenem Parmesan, ein paar Thymianblättchen und etwas geriebener Zitronenschale servieren. Wer gleich mehr Ravioli herstellt, kann diese auch gut einfrieren: Dazu die Ravioli nebeneinander auf einem Kunststoffeller oder -tablett einfrieren. Wenn die Ravioli durchgefroren sind, können sie in Sackerl gepackt werden.