

«Steinpilzravioli mit Salbeibutter»

Rezept von: Hermine Engi, Tschiertschen



«Was bruchsch und via wird's gmacht»:



Für den Teig:

300 Gramm Mehl
1 TL Salz
3 Eier
1 EL Öl

Rezept für 4 Pers.

Alle Zutaten zu einem festen Teig verarbeiten
und 2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung:

200 Gramm frische Steinpilze
1 kleine Zwiebel
1 TL Zitronensaft
etwas Salz und Pfeffer

beides fein hacken und in Bratbutter braten
dazugeben
würzen und dann vom Herd nehmen

3 EL Paniermehl
1 Eigelb
2 EL flüssiger Rahm

alle drei Zutaten vermischen und zur Füllung geben

Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf mehliger Arbeitsfläche auswallen. Mit Teiggrädli die Ravioliform schneiden und mit einem Teelöffel die Füllung auf jeweils eine Hälfte geben. Die andere Hälfte darüberklappen, an den Rändern zusammendrücken. Raviolis in Salzwasser ca. 5 Minuten köcheln bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Salbeibutter:

1 Bund Salbeiblätter
2 EL Olivenöl
2 EL Bratbutter

waschen und trocken schütteln und Streifen schneiden
Streifen in Olivenöl knusprig braten
dazugeben und fertige Ravioli darin schwenken.

Parmesan darüber reiben, Fertig!

An Guata mitanand