



# Selbstgemachte Ravioli mit Rosmarin & Walnüssen



## Zutaten

### Für den Nudelteig:

1 TL	Salz
3	Eier (Größe M)
300 g	Weizenmehl (Typ 405)
3 EL	Olivenöl

### Für die Füllung:

2 EL	Butter
150 g	Champignons
2 EL	Balsamico
100 g	Parmesan
2 Zweige	Thymian
200 g	Ricotta

### Für die Soße:

2 EL	Butter
2	Knoblauchzehen
1	Rosmarinzweig
3 EL	Preiselbeeren aus dem Glas
100 ml	Gemüsebrühe
2 EL	gehackte Walnüsse

### Sonstiges:

1	Ravioli-Sternausstecher oder Plätzchenausstecher
1	Nudelmaschine

## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Std. + 30 Min. Kühlzeit

pro Portion: 3416 kJ, 816 kcal, 68,0 g Kohlenhydrate, 35,1 g Eiweiß, 46,3 g Fett, 270 mg Cholesterin, 0,003 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



## Zubereitung

Wolltest du schon immer mal Ravioli selbermachen? Dann ist dieses Rezept für unsere leckeren Stern-Ravioli mit Ricotta-Champignon-Füllung genau das Richtige für dich! Den Nudelteig für unsere Ravioli machen wir natürlich selbst. Für die Füllung hackst du die Champignons einfach klein und dünstest alles in etwas Butter an. Anschließend vermischt du die Pilze noch mit verschiedenen Gewürzen, Ricotta und Parmesan. Dann wird der Ravioli-Teig durch die Nudelmaschine gedreht und du kannst auch schon mit dem Befüllen loslegen. Falls du keine Nudelmaschine hast, kannst du den Teig auch mit einem Nudelholz ausrollen. Während deine Ravioli kochen, bereitest du noch eine leckere Rosmarin-Butter zu. Zum Schluss kannst du deine selbstgemachten Stern-Ravioli dann mit der Rosmarin-Butter, gehackten Walnüssen und Preiselbeeren aus dem Glas servieren. Probiere unsere leckeren Stern-Ravioli einfach mal selbst aus! Das Rezept ist wirklich super einfach und mega lecker!

### Step 1:

Zuerst kannst du den Nudelteig vorbereiten. Dazu das Mehl auf die Arbeitsfläche geben und eine Mulde in die Mitte des Mehlbergs drücken. In die Mulde die Eier einzeln aufschlagen und dabei die Mehlmischung untermischen. Gleichzeitig gibst du das Olivenöl und das Salz hinein. Nun rührst du die Mischung mit einer Gabel von innen nach außen, bis sich alles gut vermischt hat. Den Teig gut durchkneten, bis er weich und elastisch ist. In Frischhaltefolie einschlagen und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

### Step 2:

Während der Kühlzeit, kannst du die Füllung für die Ravioli vorbereiten. Dazu die Champignons klein hacken und die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Die Pilze in der Butter kurz braten. Die Thymianblätter vom Zweig zupfen und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Balsamico-Essig ablöschen und kochen lassen. Vom Herd nehmen und vollständig abkühlen lassen. Nun kannst du den Ricotta und den geriebenen Parmesan in einer Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann hebst du die Masse unter die Pilze. Die Füllung in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen.

### Step 3:

Anschließend kannst du den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, vierteln und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Der Teig sollte nicht dicker als 1 cm sein. Nun kannst du den Teig durch die Nudelmaschine zu dünnen Teigbahnen drehen. Dann auf eine Teigbahn, in Abständen von 3 cm, eine kleine Menge der Füllung aufspritzen. Die Zwischenräume um die Füllungen herum mit Wasser bestreichen. Die andere Teighälfte darüber klappen und die Ränder leicht andrücken. Mit dem Sternausstecher einzelne Ravioli ausstechen. Die Ränder mit einer Gabel andrücken, falls du keinen Ravioliasstecher hast.

### Step 4:

Dann bringst du einen großen Topf mit Wasser und etwas Salz zum Kochen. Die Stern-Ravioli hineingeben und so lange kochen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Nun nimmst du die Ravioli aus dem Wasser, tropfst sie ab und legst sie auf einen Teller. Als nächstes die gehackten Walnüsse in einer Pfanne rösten. Den Knoblauch schälen und hacken. Dann die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Den Knoblauch dazugeben, anbraten und mit Gemüsebrühe ablöschen. Mit frischem Rosmarin, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Ravioli servierst du mit der Soße, den gerösteten Walnüssen und mit ein paar Klecksen Preiselbeeren.

