

Trüffelravioli

Zutaten für 4 Personen

Ravioliteig:

150 g Teigwarenmehl
1 grosses Ei (60g)
20 g Olivenöl
20 g Wasser

Füllung: (für ca. 20 Ravioli)

150g Ricotta
80 g Zwiebeln in Streifen geschnitten
50 g Trüffelöl oder gehackter Trüffel streichen.
50 g geriebener Parmesan
Ricotta und
1 Ei Mehl
Butter
Salz und Pfeffer
Frischer Trüffel

Vorbereitung:

Mit Mehl, Ei, Wasser und Öl einen elastischen Teig kneten. 2 Std ruhen lassen.

Vorbereiten:

Zwiebeln in Butter anziehen, mit Mehl stäuben, Rahm begeben, mit Salz und Pfeffer würzen, weich kochen. Mixen oder durch ein Sieb

Trüffel begeben, auskühlen, mischen mit

Parmesan.

Zubereitung:

Ravioliteig möglichst dünn ausrollen, in Rechtecke (10x10cm) schneiden. Die Ränder mit Eiweiss bestreichen, Füllung begeben, Teig zusammenklappen. Ränder gut andrücken.

Ravioli in Salzwasser 2-3 Minuten garen, in Butter schwenken. Auf warme Teller anrichten und beliebig mit gehobeltem Trüffel servieren.