Ravioli mit Käse-Pilzfüllung

Zutaten für 4 Personen

Pasta:
200 g Mehl
2 Eier

Füllung:
200 g Ricotta
100 g Robiola
80 g geriebener Parmesankäse
200 g gemischte Pilze
1 Knoblauchzehe
4-5 EL Weißwein
Petersilie
Gemüsebrühe nach Bedarf
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Garnierung:
60 g Butter
100 g Parmaschinken in Streifen
Salbei

Fotocredit: Consorzio del Prosciutto di Parma

Zubereitung
Für den Nudelteig Mehl, Eier und eine Prise Salz zu einem glatten Teig verarbeiten. Abdecken und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung die Knoblauchzehe zerdrücken und die Pilze in Scheiben schneiden. Beides in Öl anbraten, 10 Minuten köcheln lassen und mit Weißwein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch entfernen und mit etwas Gemüsebrühe gar kochen.

Ricotta und Robiola gut verrühren und die Petersilie, den geriebenen Parmesan sowie die Pilze unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Teig mit einer Nudelmaschine in lange dünne Teigstreifen ausrollen. Je 1 gehäuften TL Füllung im Abstand von etwa 5 cm auf eine Längsseite der Teigstreifen geben. Die andere Teighälfte darüberklappen und um die Füllung herum fest zusammendrücken. Zwischen den Füllungen den Teig mit einer runden Ausstechform zu Ravioli ausschneiden und Ränder fest andrücken.

Butter in einer Pfanne schmelzen, Salbei und Parmaschinken-Streifen hinzugeben und die Ravioli darin schwenken.