

# Pilz-Nuss-Ravioli mit Nuss-Öl, Rucola, Ofen-Tomaten

## Für zwei Personen

### Für den Teig:

100 g Hartweizengrieß      2 Eier      Salz

### Für die Füllung:

1 hand getrock. Steinpilze    2 EL gehackte Haselnüsse    1 Schalotte  
50 g Ricotta      1 Ei      1 EL Butter  
125 ml Weißwein      Salz      Pfeffer

### Für das Öl:

25 ml Haselnussöl      25 ml Olivenöl       $\frac{1}{2}$  Knoblauchzehe  
1 Bund glatte Petersilie    1 Prise grobes Meersalz

### Für die Ofen-Tomaten:

6-8 Cherrytomaten      Olivenöl      Salz

### Für die Garnitur:

1 hand Rucola      ganze Haselnüsse

## Für den Teig:

Den Ofen auf 220 Grad Grillfunktion vorheizen.

Eier mit Mehl und einer Prise Salz vermischen, gut kneten und Teig ruhen lassen.

## Für die Füllung:

Ei trennen. Steinpilze in ca. 150 ml heißem Wasser ca. 5 Minuten einweichen, herausnehmen und in Würfel schneiden. Das Einweichwasser nicht weggießen.

Schalotte abziehen, fein würfeln und in der Butter anschwitzen, die Steinpilze dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen, das Einweichwasser der Pilze und ein Eigelb dazugeben und einkochen lassen, die Mischung sollte nicht mehr flüssig sein. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Haselnüsse trocken in einer Pfanne rösten, dann dazugeben und mit Ricotta verfeinern.

## Für das Öl:

Knoblauch abziehen. Petersilie mit Knoblauch, Salz, Olivenöl und Haselnussöl im Mixer pürieren. Mit Pfeffer und evtl. noch etwas Salz abschmecken.

Für die Fertigstellung: Nudelteig mit Hilfe der Maschine ausrollen und Füllung in kleinen Portionen auf eine Teigplatten geben. Die zweite Teigplatte auflegen und leicht andrücken. Mit Hilfe eines Ravioliausstechers Ravioli ausstechen und in Salzwasser ca. 5 Minuten garen.

## Für die Ofen-Tomaten:

Rispe mit Olivenöl einreiben, salzen und für 10 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

## Für die Garnitur:

Haselnüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten. Rucola waschen, trockentupfen und in einer Pfanne kurz durch Butter ziehen.

Rucola auf den Teller geben, Ravioli daraufsetzen, Ofen-Tomaten daneben geben und mit Haselnüssen und Öl garniert servieren.

Konstanze Hanke am 01. September 2022