

# Ravioli con uovo mit Pfifferlingen

**Für zwei Personen**

**Für den Nudelteig:**

2 große Eier                      210 g Semola Hartweizengrieß     $\frac{1}{2}$  TL Salz

**Für die Ravioli:**

5 Eier

**Für die Pfifferlinge:**

50 g Pfifferlinge	1 Frühlingszwiebel	4 Kirschtomaten
30 g Butter	20 g Parmesan	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für den Nudelteig:**

Eier auf einem Messbecher aus Glas aufschlagen. Ei-Menge sollten 100 ml sein, sonst etwas Wasser dazu geben. Mehl und Salz vermengen und nach und nach Eier und 7 ml Wasser hinzugeben. Gut durchkneten und beiseite stellen.

**Für die Ravioli:**

Den Teig mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen und in Quadrate schneiden. Eier trennen und Eigelb vorsichtig in die Mitte setzen. Ränder mit Eiklar bestreichen und Ravioli verschließen.

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Ravioli darin ca. 2 Minuten garen, bis sie wieder aufsteigen. Mit einer Schöpfkelle herausheben.

**Für die Pfifferlinge:**

Pilze putzen und in der Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten. Salzen und pfeffern. Frühlingszwiebeln und Kirschtomaten schneiden und in derselben Pfanne kurz anbraten. Etwas Wasser dazu geben und Parmesan rein reiben. Durchschwenken und vom Herd nehmen.

Anschließend Butter dazugeben und pfeffern.

Olga Scheiermann am 19. Oktober 2022