

# Pilzravioli mit Mozzarella–Creme



## Zutaten für 24 Ravioli

### Füllung

- 300g gemischte, frische Pilze (z.B. Eierschwämme, Steinpilze, braune Champignons)
- 50ml Vollrahm
- 1 Knoblauchzehe, geschält und fein gehackt
- 1 EL Butter
- 1 kleiner Bund groblättrige Petersilie, fein gehackt
- Blätter von 3 Zweiglein Oregano

- 300g Ravioli-Teig
- 2 EL Butter

### Mozzarella Creme

- 125g Mozzarella di Bufala grob gehackt, plus Mozzarella-Wasser
- 100ml Doppelrahm
- 100g Butter
- Parmesan

## Zubereitung

**1. Pilzfüllung zubereiten** Pilze fein scheibeln, in der Butter anbraten, das dabei austretende Pilz-Wasser verdampfen lassen. Knoblauch und Kräuter 1 Minute mitdünsten, mit Rahm ablöschen, einkochen lassen und abschmecken. Im Mixer oder mit dem Messer klein hacken, nicht pürieren. Kühl stellen.

**2. Teig ausrollen** Teig vierteln und mit der Pastamaschine zu 4 langen Bahnen ausrollen. Obere Seite nicht bemehlen, sonst klebt der Teig beim Ravioli machen nicht zusammen.

**3. Ravioli füllen** Auf 2 der Pasta-Blätter je etwa 1 gehäuften Teelöffel Pilzmasse in regelmäßigen Abständen verteilen. Die beiden anderen 2 Pasta-Blätter darüberlegen und Teig rund um die Pilzhäufchen gut andrücken. Es sollten keine Luftblasen dazwischen sichtbar sein.

**4. Ravioli zuschneiden** Mit einem Teigrad oder Pasta-Ausstecher runde oder viereckige Ravioli mit einem Durchmesser von zirka 5–6cm ausschneiden. Die fertigen Ravioli leicht mit Semolina bemehlen und beiseite stellen.

**5. Mozzarella-Creme zubereiten** Alle Zutaten in einem Topf auf starker Hitze erwärmen, der Käse soll dabei schmelzen. Durch ein Sieb passieren und allenfalls etwas salzen.

**6. Ravioli kochen** Ravioli in leise kochendem Salzwasser 2–3 Minuten ziehen lassen, herausnehmen, gut abtropfen und in der geschmolzenen Butter schwenken (das verhindert das zusammenkleben).

**6. Fertigstellen** Mozzarella-Creme sanft erwärmen und in tiefe Teller verteilen. Ravioli darauf setzen, mit etwas bestem Olivenöl beträufeln und Parmesan darüber reiben. Zum Schluss etwas schwarzer Pfeffer aus der Mühle darüber mahlen.

**Tipp:** Die Mozzarella mit einer cremigen Burrata ersetzen.