



Ravioli al forno - Überbackene Ravioli mit Steinpilzfüllung

Ravioli, gefüllt mit würzigen Steinpilzen und Pecoretta, dazu mit einer leichten Tomatensauce und Käse überbacken, machen nicht nur satt, sie sind auch ein guter Seelenwärmer. Mit selbst gemachten frischen Ravioli lässt sich die Füllung nach eigenem Gusto kreieren und sie schmecken natürlich doppelt so gut. Es braucht dazu ausser einer Pastawalze keine speziellen "Ravioliformer" oder ähnliches (siehe Rezept).

Pecoretta ist ein sehr guter Salzlakenkäse aus Schafmilch. Er wird nach der Art des Feta von der Schafmilchkäserei Koster in Wald ZH hergestellt

Zutaten (pro Portion)

130g	Pastateig von da
20g	Steinpilze getrocknet
1	Knoblauchzehe
60g	Pecoretta oder Feta
100g	Tomate
2El	Passata di Pomodoro
30g	Zwiebel
1Tl	Oregano getrocknet
1	Prise Zucker
20g	Gruyère gerieben
wenig	Tafelbutter
	Salz und Pfeffer
	Olivenöl

Zubereitung

Steinpilze 1 Stunde in lauwarmen Wasser einweichen. Ausdrücken und zu groben Stücken schneiden. Knoblauch hacken. Beides zusammen in Olivenöl 6-7 Minuten dünsten, dabei ab und zu wenden. Etwas auskühlen lassen. Etwas Einweichwasser

aufheben.

Steinpilze mit dem Wiegenmesser klein hacken, etwas so wie Hackfleisch. In eine Schüssel geben, den Pecoretta dazubröseln und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Masse mit den Fingern oder mit einer Gabel gut vermischen und etwas verkneten. 1-2 El Einweichwasser zugeben, damit die Masse geschmeidig, aber nicht zu weich wird. Eventuell nachwürzen, sie darf gut gewürzt sein, da sie als Füllung nur einen kleinen Anteil an den Ravioli hat.

Pastateig zu einer Bahn von 15cm Breite auswalzen (bis zu Stufe 8 von 9). Auf eine mit Hartweizengriess bestreute Arbeitsfläche legen. Mit einem Teigrädchen Stücke von 14x7cm zuschneiden. Ein gut gehäufte Teelöffel Füllung abstechen und mit den Fingern nachformen. Etwas unterhalb der Mitte auf den Teig geben, an den Seiten 1cm Rand freilassen. Teigränder mit Wasser befeuchten und das freie Teigende über die Füllung klappen. Ränder mit den Fingern leicht festdrücken. Beim Zuklappen, darauf achten, dass keine Lufteinschlüsse entstehen. Ravioli abgedeckt mindestens 1/2 Stunde ruhen lassen. Sie lassen sich auch im Kühlschrank 1-2 Tage lagern.

Sauce:

Zwiebel hacken, Tomaten zu ca. 1cm grossen Würfeln schneiden. Zwiebel in Olivenöl 2-3 Minuten andünsten, Tomatenwürfel und Passata zugeben, Oregano zwischen den Fingern zerreiben und zugeben. Sauce 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Fertigstellen:

Ein Gratinform mit Olivenöl ausstreichen, etwa die Hälfte der Sauce auf dem Boden verteilen.

Ravioli in leicht siedendem Salzwasser 4 Minuten garen. Mit einer Schaumkelle herausheben, etwas abtropfen lassen und auf die Sauce geben. Den Rest der Sauce über die Ravioli geben. Ravioli mit einer Gabel leicht anheben, damit die Sauce auch zwischen die Raviolis gelangt. Reibkäse darüber streuen und ein paar Butterflöckchen darauf verteilen.

In die Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens einschieben und ca. 20 Minuten überbacken.









