



Ravioli Champion-Lauch Füllung

Zutaten für Teigplatten:

- 250 g Hartweizengrieß
- 250 g Weizenmehl 550
- 2 Eier (ca. 100 g)
- ca. 80 g Wasser
- 1 EL Öl
- Matrize Nr. 99 V oder Nr. 99

Zutaten für die Füllung:

- 500 g Champignon
- 250 g Lauch
- 100 g Schichtkäse
- 150 g Serano Schinken
- Salz
- Pfeffer
- Tabasco
- 50 g Parmesan

Zubereitung:

Den Hartweizengrieß in die Nudelmaschine einfüllen. Verquirlte Eier, Wasser und Öl nach und nach dazugeben. Den Teig 8-10 Minuten mischen lassen bis er streuselig ist. Anschließend die Teigplatten auspressen mit der Flachteigmatrize 99 oder 99V. Dann die Nudelplatten mit Füllung versehen, zusammenklappen und ausstechen mit einem Ravioli-Ausstecher.

Füllung: Pilze und Champignon in einer Pfanne dämpfen und abkühlen lassen. Speck auslassen und ebenfalls abkühlen lassen. Restliche Zutaten dazugeben und vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Tabasco und geriebenem Parmesan abschmecken. Die fertigen Ravioli im Wasser für 3-4 Minuten abkochen.

Tipp: Anstatt Schichtkäse kann auch Ricotta oder Frischkäse verwendet werden. Am Rand die Teigplatten leicht befeuchten, damit Haftung gegeben ist und die Ravioli besser schließen.