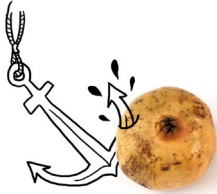
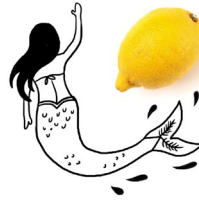




HAMBURG Welcome Dinner



TEAM-REZEPTE



FALINE: RAVIOLI MIT PILZ-FRISCHKÄSE-FÜLLUNG UND TRÜFFELBUTTER

Zutaten für den Teig

200 g Mehl
50 g Hartweizengrieß
90 ml Wasser
1 Prise Salz
1 Schuss Olivenöl

Für die Füllung

200 g Champignons
100 g Steinpilze
1 kleine Zehe Knoblauch
1 kleine Zwiebel
Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker
2 Tl kalter Frischkäse

Zum Servieren

Butter
Trüffel





Zubereitung

Für den Nudelteig alle Zutaten vermengt man alle Zutaten und knetet sie gut durch. Anschließend verpackt man den Nudelteig luftdicht und legt ihn für eine halbe Stunde in den Kühlschrank. Nun rollt man den Teig mit einer Nudelmaschine dünn nach Anleitung aus (das lässt sich sicherlich auch mit einem Nudelholz machen), dann sticht man auf der eingemehlten Arbeitsplatte z.B. mit einem dünnen Glas Kreise aus.

Für die Füllung schneidet man die Pilze, Knoblauch und Zwiebel klein und brät sie mit etwas Öl an. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, abkühlen lassen und ggf. mit einem Sieb die Flüssigkeit von den angebratenen Pilzen abgießen. Dann die Mischung mit ca. 2 Teelöffel kaltem Frischkäse vermengen.

Einen kleinen Klecks von der Pilz-Frischkäse-Füllung auf einen Nudelkreis geben, den zweiten Kreis auflegen und mit einer Gabel den Rand andrücken und in leicht kochendem Salzwasser etwa 10 Minuten ziehen lassen. Nach Bedarf Butter schmelzen und wenige Tropfen Trüffelöl hinzufügen.

Wir haben das Gericht ganz einfach veganisiert und mit [selbstgemachtem veganen Cashew-Parmesan](#) serviert :)

