

FrISChe Pasta, Teil 2: Ravioli mit Pilz-Kapern-Füllung



Leckere Pasta

Für die Ravioli verwende ich wieder den Nudelteig aus dem Grundrezept.

Und für die Füllung verwende ich einfach Champignons und Kapern, so dass die Füllung durch die Kapern eine gewisse Säure erhalten.

Ich serviere diesmal die Ravioli einfach nur mit etwas Worcestershire-Sauce, so dass die Säure der Sauce zur Füllung passt.

Zutaten (für etwa 4 Portionen à 8 Raviolis):

Nudelteig:

- [Grundrezept](#)

Sauce

- Worchestershire-Sauce

Für die Füllung:

- 1 Glas Kapern
- 5–6 große, braune Champignons

Arbeitsgerät:

- Nudelmaschine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 30 Min.

Für die Füllung:

Kapern auf ein Schneidebrett geben und kleinhacken.

Pilze sehr klein schneiden.

Alles zusammen in eine Schüssel geben, vermischen oder sogar mit der Gabel etwas zerdrücken.

Für die Ravioli:

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Ein großes Arbeitsbrett mit etwas Mehl bestäuben. Teig in mehrere Teile teilen und portionsweise bei einer mittleren Stufe für die Stärke der Nudelplatte durch die Nudelmaschine geben. Nudelplatte auf das Arbeitsbrett geben und quadratische Stücke ausschneiden. Jeweils einen Teelöffel der Füllung auf das untere Dreieck eines Nudel-Quadrats geben. Dann das obere Dreieck darüberklappen und den Rand mit den Fingern festdrücken.

Ravioli für etwa 8–10 Minuten in das nur noch siedende Wasser geben und ziehen lassen. Herausnehmen und zwei Portionen Ravioli mit etwas Sauce zusammen in zwei Nudeltellern anrichten.

Restliche Ravioli abkühlen lassen, portionsweise in Gefrierbeutel geben und im Gefrierschrank einfrieren.