BROT-RAVIOLI MIT PILZFÜLLUNG

REZEPT AUS UNSERER KOOPERATION MIT TOO GOOD TO GO



DAS BRAUCHST DU FÜR 4 PORTIONEN

4-5 Scheiben	**ANKER G'staubter Wecken** (trocken oder vom Vortag)
2 EL	**Butter**
1	**kleine Zwiebel, gewürfelt**
150 g	**Champignons, klein gehackt**
1/4 Tasse	**Schlagobers, flüssig**
	Mehl nach Bedarf
für die Salbeibutter:	
50 g	**Butter**
2 EL	**frische Salbeiblätter**
	Salz, Pfeffer

SO WIRD'S GEMACHT

1. Brotscheiben entrinden und in Wasser einweichen (ca. **5 Minuten**), überschüssiges Wasser mit einem Geschirrtuch ausdrücken. Ist die Masse zu feucht, solange mit Mehl stäuben, bis die Masse einen gut formbaren Teig ergibt.
2. In einer Pfanne Butter erhitzen und Zwiebel darin anbraten. Champignons hinzufügen und alles gut anschwitzen, bis die Schwammerl weich sind. Mit Salz und Pfeffer würzen, Schlagobers einrühren und die Masse abkühlen lassen.
3. Den Brot-Teig mit einem Nudelwalker ausrollen und in kleine Quadrate schneiden. In die Mitte jedes Quadrats einen Löffel Füllung setzen und mit einem zweiten Brotscheiben-Quadrat abdecken. Die Ränder gut andrücken, um die Ravioli zu verschließen.

4. Die Ravioli in einem großen Topf mit siedendem Wasser für ca. **2-3 Minuten** kochen, bis sie an die Oberfläche steigen.
5. Für die Salbeibutter Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen und die Salbeiblätter hinzufügen. Die Butter so lange bräunen, bis sie nussig riecht.
6. Die Ravioli in der Salbeibutter schwenken und mit den frittierten Salbeiblättern garniert servieren.

TIPP

Nach Belieben mit Parmesan-Spänen bestreuen.