

# Ravioli di funghi neu von Patrick Niederberger

Mengen für 23 Personen

Ravioli zum selber machen.

Das Rezept für 10 Personen ergibt ca. 150 Stück.

8.05 cl Öl	in der Bratpfanne heiss werden lassen
2.3 kg Pilze	braten bis sie hellbraun sind und die Flüssigkeit eingekocht ist.
5.75 Stück Knoblauchzehen	pressen, dazu geben
46 g Peterli	hacken, dazugeben
2.3 g Oregano	wenig dazugeben, kurz mitdämpfen alles pürieren
690 g Pesto	Für weitere Varianten
92 g Paniermehl	
1.38 kg Reibkäse	
9.2 g Salz	
2.3 g Pfeffer	alles gut mischen und kühl stellen
2.13 kg Pastateig	auswallen und Ravioli herstellen :-)  je ca. 60 Stück auf einmal 5-7 Minuten im Salzwasser knapp unter dem Siedepunkt garen. Sprudelndes Wasser kann die Ravioli zum Platzen bringen.  Ravioli kann man mit etwas Butter zugedeckt in einer Schüssel im auf 50-75 Grad vorgewärmten Backofen warm halten.

mit Rahmsauce oder 5-Pi-Sauce servieren