



# Trüffelravioli mit patagonischen Garnelen

Zubereitungszeit: 30 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: Leicht

## *Zutaten für 4 Personen:*

Für den Ravioli-Teig:

125g Mehl  
125g feiner Hartweizengrieß  
2 Eier  
1 Eigelb  
½ Teelöffel Salz

Für die Füllung:

500g Champignons  
10cl Olivenöl  
1 kleine Trüffel  
200g Ricotta  
70g geriebenen Parmesankäse

Für die Begleitung:

300g patagonische Garnelen

## *Zubereitung:*

1. Das Mehl und den Grieß in eine Schüssel geben und mit den ganzen Eiern, dem Eigelb und dem Salz vermischen.
2. Zu einer Kugel formen und an einem kühlen Ort ruhen lassen.
3. Die fein geschnittenen Champignons in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.



4. Den Ricotta, Parmesankäse, die Hälfte der gehackten Trüffel und das Trüffelöl vermischen.
5. Den Teig mit einer Nudelwalze in Streifen ausrollen und mit einer runden Ausstechform den Boden leicht markieren aber noch nicht ausstechen.
6. Jeweils jeden Teigkreis mit einem vollen Teelöffel mit Füllung belegen.
7. Mit einem Pinsel die Teigränder mit Eiweiß bestreichen und einen neuen Teigstreifen darauflegen.
8. Mit den Händen die Ränder vorsichtig andrücken und mit der Ausstechform ausstechen.
9. Die Ravioli 5 bis 6 Minuten im Dampf garen oder in kochendem Wasser kochen.
10. In der Zwischenzeit die patagonischen Garnelen auftauen, abtropfen lassen und bei starker Hitze 5 bis 6 Minuten braten.
11. Die Ravioli und Garnelen mit einer schaumigen Butter und einigen Trüffelscheiben servieren.