

Polenta-Ravioli

**Manchmal verschätzt man sich bei der Mengenermittlung.
Nochmals Polenta zu essen wäre langweilig.
Ein köstliches Rezept für Resteverwertung auf die elegante Art.**

Zutaten

1 Pastateig

Füllung

150g Polentaresten
1 Ei zum Bestreichen

Pilzsauce

300g Pilze
1 Zwiebel, gehackt
1 Knoblauchzehe, gehackt
2 EL Butter
1 TL Mehl
1 dl Weisswein
1 dl Rahm
Salz, Pfeffer
Petersilie, gehackt

Zubereitung

Etwa 30 Minuten

1 Pastateig entrollen, quer halbieren, die Füllung in Häufchen auf einer Teighälfte verteilen. Freie Teighälfte mit verquirltem Ei bestreichen, über die Füllung legen, Ränder gut zusammendrücken, dabei eingeschlossene Luft herausdrücken. Teig mit einem Teigrad zu Ravioli schneiden. Ravioli auf ein bemehltes Tuch legen. So weiterfahren, bis Teig und Füllung aufgebraucht sind.

2 Ravioli im knapp siedenden Salzwasser bissfest garen.

3 Pilze putzen in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch in Butter leicht anrösten. Pilze und Mehl dazugeben und kurz mitrösten, mit Weisswein ablöschen. Rahm dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

4 Die Pilzsauce auf Teller verteilen und die Ravioli darauflegen.

Tipp

Die Pilzsauce kann durch eine feine Gemüsesauce ersetzt werden.

