



## **ERBSENRAVIOLI MIT MORCHELN UND SPARGEL**

Zutaten für 4 Personen

### **Zubereitung**

Für den Teig Mehl, Grieß, Eier, Olivenöl und 1 Prise Salz zu einem glatten, elastischen Nudelteig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen für die Füllung die Kartoffeln schälen, klein würfeln und in der Brühe mit Lorbeerblatt, Chilischote und Knoblauch etwa 20 Minuten weich garen. Gewürze wieder entfernen, Erbsen dazugeben und alles einige Minuten ziehen lassen. Das Gemüse durch ein Sieb gießen und abtropfen lassen, dabei die Brühe auffangen.

Die Kartoffel-Erbsen-Mischung im Blitzhacker fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Falls das Püree zu fest ist, noch etwas aufgefangene Brühe dazugeben und die Masse mit Salz, je 1 Prise Chiliflocken und Muskatnuss würzen und die braune Butter untermischen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

Den Nudelteig vierteln und jedes Teigviertel zu einer dünnen, langen Teigplatte ausrollen, dabei mit etwas Mehl bestäuben. 2 Platten mit verquirlten Eiweißen bestreichen und die Füllung als Häufchen im Abstand von 2 bis 3 cm daraufspritzen. Die beiden restlichen Teigplatten locker darüberlegen und mit den Fingern jeweils rund um die Füllung andrücken. Mit einem runden Ausstecher (ca. 4 cm Durchmesser) Ravioli ausstechen, dabei die Ränder möglichst ohne Luftblasen verschließen (Teigreste anderweitig verwenden, für andere Nudeln einfach alles nochmals verkneten und kurz ruhen lassen).

Für das Gemüse die Morcheln gründlich waschen und abtropfen lassen. Den Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Stangen längs halbieren und in etwa 4 cm lange Stücke schneiden. Den Spargel in einer Pfanne im Puderzucker bei milder Hitze andünsten, die Brühe hinzufügen und alles etwa 10 Minuten bissfest garen. Die Morcheln dazugeben und alles mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale und Sherry würzen.

Die Ravioli in leicht siedendem Salzwasser etwa 3 Minuten ziehen lassen, mit dem Schaumlöffel herausnehmen und zum Gemüse geben. Butter, braune Butter und Petersilie hinzufügen und alles kurz durchschwenken. Mit Pfeffer bestreut servieren.

### **Für Teig und Füllung**

- 300 g doppelgriffiges Mehl (Instant- oder Spätzlemehl)
- 120 g Hartweizengrieß
- 4 Eier
- 3 EL mildes Olivenöl
- Salz
- 2 mehligkochende Kartoffeln (à ca. 125 g)
- ¼ l Gemüsebrühe
- ½ kleines Lorbeerblatt
- 1 kleine getr. rote Chilischote
- ½ Knoblauchzehe (geschält)
- 400 g grüne Erbsen (blanchiert)
- milde Chiliflocken
- frisch geriebene Muskatnuss
- 1 EL braune Butter
- Mehl zum Arbeiten
- 2 Eiweiß

### **Für das Gemüse**

- 200 g kleine Morcheln
- 250 g weißer Spargel
- ½ TL Puderzucker
- 150 ml Gemüsebrühe
- Salz / Pfeffer aus der Mühle
- 1 Msp. abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
- 1 EL Sherry (medium)
- 1 EL Butter
- 2 TL braune Butter
- 1 EL Petersilienblätter (frisch geschnitten)

### **Unsere Weinempfehlungen**

ERBEN<sup>®</sup> Riesling

halbtrocken

oder

ERBEN<sup>®</sup> Spätburgunder

Rosé trocken

