



Weinbergschnecken-Ravioli mit Knoblauchsauce

Zutaten

Nudelteig:

2 Eier
200 g Mehl
etwas Öl
Salz

Schneckenfülle:

12 küchenfertige Schnecken
8–12 Pilze (Steinpilze, Kräutersaitlinge,
je nach Saison und Größe)
Olivenöl
Knoblauch
Salbei
Rosmarin
Basilikum
Petersilie
Salz, Pfeffer
2 EL Sauerrahm

Knoblauchbutter:

200 g Butter
4–6 Knoblauchzehen

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und dünn ausrollen (am besten mit der Nudelmaschine).

Pilze klein schneiden, in Öl anrösten bis alle Flüssigkeit verdunstet ist, Schnecken dazugeben sowie sämtliche Kräuter und Knoblauch nach Bedarf. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sauerrahm begeben und bei Bedarf mit Semmelbrösel binden.

Ravioli mit der Schneckenmasse füllen und kurz kochen, mit heißer Knoblauchbutter anrichten, eventuell Parmesan darüberhobeln.

Butter schmelzen, abschäumen und gepressten Knoblauch dazugeben, nicht mehr kochen lassen. Mit gehackter Petersilie und etwas Salz würzen.