KIKKOMAN

Hausgemachte Pilzravioli

Gesamtzeit **20 Min.** **20 Min.** Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1.744 kJ / 417 kcal

Fett: **27,5 g** Eiweiß: **10,8 g**
Kohlenhydrate: **31,2 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

300 g	fertigen Nudelteig
500 g	Champignons
1 TL	Steinpilzpulver
2	Zwiebeln
1	Zehe Knoblauch
100 g	Butter
3	Zweige Petersilie
1 Prise	Zucker
2 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1	Eigelb
2	Zweige Thymian
25 g	Amarettini

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Pilze sehr klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

Schritt 2

Alle Zutaten in Butter mit 2 Thymian Zweigen anrösten, mit Steinpilzpulver, Zucker und Kikkoman Sojasauce abschmecken. Die Hitze reduzieren und alles einköcheln, bis eine kompakte Masse entstanden ist. Diese in eine Schüssel geben.

Schritt 3

Petersilie waschen, trocknen, klein schneiden und unter die Masse heben.

Schritt 4

Nudelteig ausrollen und mit einer Kaffeetasse Kreise ausstechen. Den ausgestochenen Nudelteig mit Eigelb bestreichen, mit der Masse füllen, einschlagen und festdrücken.

Schritt 5

Ravioli vor dem Servieren im kochenden Wasser garen, anschließend in etwas Butter mit Amarettinibröseln schwenken.