

## STEINPILZRAVIOLI MIT BAUCHSPECK UND SAFRANSAUCE



### Menù-Zutaten

100 g Porcini a fette trifolati in asettico (In Scheiben geschnittene und gedünstete, aseptisch abgefüllte Steinpilze) - GQ1

25 g Preparato in polvere allo zafferano (Pulverzubereitung mit Safran) - B90

### Zutaten

q.b. Salz

q.b. Pfeffer

q.b. Muskatnuss

120 g Parmesankäse

120 g Butter

1 Eier

120 g Bauchspeck

250 g Pellkartoffeln

500 g Frische Eierteigware

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Für 6 Personen

Die gekochten Kartoffeln in einer Schüssel zerdrücken und mit den fein gehackten Steinpilzen mischen; das Ei und 50 g geriebenen Parmesan hinzufügen. Mit ein wenig geriebener Muskatnuss würzen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Nun die Eierteigware auf einem Teigbrett ausrollen und in Quadrate schneiden, auf die jeweils etwas von der Steinpilzfüllung gestrichen wird, dann Ravioli formen. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli al dente kochen. In der Zwischenzeit die Butter in einem Topf schmelzen und mit etwas Kochwasser der Nudeln verdünnen; die Safranmischung und den in Streifen geschnittenen Speck hinzufügen. Die Ravioli abtropfen lassen und in der vorbereiteten Sauce schwenken. Zum Schluss mit dem restlichen geriebenen Parmesan bestreuen.

### Verarbeitung ohne Gluten

Eierteigware mit glutenfreiem Mehl zubereiten.

Verwenden Sie Bauchspeck, der als glutenfrei gekennzeichnet ist.