



Schnelle Ravioli in leichtem Pfifferlings - Kräuterrahm

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Wenn der stressige Alltag einen nicht zur Ruhe kommen lässt, möchte man nach der Arbeit selten aufwendig kochen und lange auf sein Essen warten. In diesem Fall bieten sich Ravioli mit einer leichten Kräuterrahm-Soße und gebratenen Pfifferlingen an. Das saisonale Gericht lässt sich schnell zubereiten und sorgt dank seiner Zutaten für eine abwechslungsreiche Ernährung trotz wenig Aufwand.

Die Ravioli Füllung lässt sich natürlich nach belieben abwandeln und wer lieber selbst gemachte Ravioli herstellen möchte, sollte sich unser Grundrezept für den Teig anschauen.

Zutaten

- 400 g frische Pfifferlinge, geputzt, gesäubert, auf gleiche Größe geschnitten
- 500 g Ravioli mit Fleischfüllung aus dem Kühlregal
- 2 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 20 g Butter
- 1 EL Pflanzenöl
- 20 g Mehl
- 300 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Milch
- 2 El Creme Frâiche
- Frische oder TK - Kräuter, Petersilie, Schnittlauch, Thymian etc. geriebene Muskatnuss
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Ravioli nach Packungsanweisung in Salzwasser „bissfest“ kochen, abgießen.

Schritt2

Zeitgleich die Pilze in einem flachen Topf mit Pflanzenöl in 2 Partien scharf anbraten, Farbe nehmen lassen. (Ohne Fond ziehen lassen)

Schritt3

Pilze aus der Pfanne nehmen, die Butter und die Zwiebeln hinein geben, das Mehl verrühren, eine Mehlschwitze herstellen. Mit der Brühe, Creme Frâiche und der Milch aufgießen, glatt verrühren, 6 - 8 min. köcheln lassen. Dann die Pfifferlinge wieder dazu geben, weitere 2 min. leise kochen lassen. Die Ravioli tropfnass unter heben, die Kräuter verrühren, nachschmecken.

Rezeptart: Kleine Gerichte, Nudelrezepte, Pilzgerichte, Schnelle Rezepte **Tags:** kräuterrahm, pfifferlinge, ravioli **Zutaten:** Pilze, ravioli

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien 482,5
- Eiweiß 18,75
- Fett 25,2
- KH 44,8
- Cholesterin 169,63

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelle-ravioli-leichtem-pfifferlings-kraeuterrahm/>