

Ravioli mit Thymianbutter, Birnen und Prosciutto

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zuaten für 2 Portionen

4 Scheiben Prosciutto
300 g Ravioli
5 Esslöffel Butter
1 reife Birne
2 Zweige Thymian
1 Teelöffel Honig
1 Handvoll Walnüsse
Salz, Pfeffer

Du magst es herzhaft-süß? Dann nix wie ran an diesen Pasta-Teller, der vollgepackt mit fruchtigen Birnen, salzig-knusprigem Prosciutto und würziger Thymian-Honig-Butter schon sehnsüchtig auf dich wartet. Noch eine Handvoll Walnüsse darüber streuen und die gefüllten Nudeln lassen dich mit leerem Teller und zufriedenerm Grinsen am Küchentisch zurück.

- 1 -

Prosciutto in eine kalte Pfanne legen. Bei mittlerer Hitze knusprig ausbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

- 2 -

Birnen vierteln, Kerngehäuse entfernen und Viertel in grobe Würfel schneiden. In der selben Pfanne im restlichen Bratfett 2 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Thymianblätter von den Zweigen zupfen. Zusammen mit Butter und Honig dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 5 Minuten braten, bis die Butter braun wird.

- 3 -

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und Ravioli zugeben. Topf vom Herd nehmen, Pasta 3-4 Minuten gar ziehen lassen und abgießen. Ravioli mit in die Pfanne geben und durchschwenken.

- 4 -

Ravioli auf Teller verteilen. Prosciutto in Stücke bröseln und mit Walnüssen über die Ravioli streuen.