

Feierabendschmaus: Steinpilzravioli mit Pfifferlingen

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

250 g Steinpilzravioli aus dem Kühlregal
1 Bund Rosmarin
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
300 g Pfifferlinge
50 g Parmesan oder vegetarischer Hartkäse
2 Esslöffel Olivenöl

Ich liebe es, Essen zu gehen und würde mich am liebsten jeden Tag damit belohnen. Das geht natürlich nicht. Aber zwischen Tiefkühlpizza und Restaurantbesuch gibt es zum Glück ja auch noch einen Mittelweg: Sich etwas feines kochen, das nicht zu aufwendig ist, aber trotzdem besonders schmeckt. Wie Ravioli!

Als ich noch in Italien gelebt habe, habe ich meine Wochenenden im Winter in den Bergen im Piemont verbracht. Weniger, weil ich unbedingt morgens auf die Piste zum Skifahren wollte, sondern wegen der vielen Köstlichkeiten: Wie zum Beispiel Steinpilze in allen Formen.

Natürlich, so frisch bekommt man sie selten. Und viele

Gerichte sind nach Feierabend auch zu aufwendig. Aber Steinpilzravioli aus dem Kühlregal, das wäre doch eine gute Alternative! Vor allem, weil es sie auch in einer richtig guten Qualität zu kaufen gibt.

Dazu brate ich mir Pfifferlinge an, gebe etwas Rosmarin und Parmesan dazu und fertig ist mein Feierabendschmaus, mit dem ich mich für den Tag belohne!

- 1 -

Rosmarinadeln von den Zweigen abzupfen. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Knoblauch schälen.

- 2 -

Ravioli nach Packungsanleitung zubereiten. Eine Kelle des Nudelwassers beiseitestellen.

- 3 -

Öl mit Knoblauchzehe in einer Pfanne erhitzen. Pfifferlinge und Zwiebeln dazugeben und ca. 7 Minuten anbraten.

- 4 -

Ravioli und Nudelwasser hinzufügen und gut vermengen. Parmesan reiben und über Pasta und Pilze streuen.