

# Ravioli mit Champignonsauce

Die Ravioli mit Champignonsauce schmecken vorzüglich und sind einfach in der Zubereitung. Mit diesem Rezept gelingt die Köstlichkeit.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

|            |                                                          |
|------------|----------------------------------------------------------|
| 1 Stk.     | <a href="#">Zwiebel</a>                                  |
| 1 Stk.     | <a href="#">Knoblauch</a>                                |
| 200 g      | <a href="#">Champignons</a> (kleine)                     |
| 75 g       | Speckwürfel                                              |
| 100 ml     | Weißwein (trocken)                                       |
| 200 ml     | <a href="#">Schlagobers</a>                              |
| 2 Handvoll | Parmesan gerieben                                        |
|            | <a href="#">Salz und Pfeffer</a>                         |
| 1 Prise    | <a href="#">Zucker</a>                                   |
| 500 g      | <a href="#">Ravioli</a> (z.b. mit Frischkäse, Pilze o.ä) |
|            | Öl                                                       |

## Zubereitung

1. Für die Ravioli mit Champignonsauce die Zwiebel und Knoblauch schälen und klein zerhacken. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Champignons putzen, und je nach Größe vierteln oder halbieren.
2. Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die Pilze und Speck rundum scharf anbraten, von der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
3. Die Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten, Wein zugeben und aufkochen lassen. Den Weißwein reduzieren lassen und danach das Schlagobers hinzufügen.

4. Jetzt den geriebenen Parmesan einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit einer Prise Zucker abschmecken. Die Pilze und Speck in die Sauce geben.
5. In der Zwischenzeit die Ravioli laut Packungsanleitung garen und abseihen.
6. Die Ravioli und Champignonsauce auf Teller anrichten und servieren.

## **Tipp**

Je nach Belieben Die Ravioli noch zusätzlich mit Parmesan bestreuen und dazu einen knackigen Blattsalat reichen. Für die vegetarische Variante den Speck weglassen.