Ravioli mit Pfifferlinge

Das Rezept für Ravioli mit Pfifferlinge ist ein ideales Gericht für Feinschmecker. Die beliebten Eierschwammerl schmecken immer wieder.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

250 g	Pfifferlinge (Eierschwammerl)
250 g	Ravioli (z.b. mit Ricotta aus dem Kühlregal)
50 g	Schalotten
1 Bund	Petersilie
30 g	Parmesan gerieben
4 Stk.	Eigelb
4 EL	Schlagobers
1 Prise	Muskat
	Salz und Pfeffer
2 EL	Pflanzenöl

Zubereitung

1. Zuerst die **Ravioli** laut Packungsanleitung in Salzwasser bissfest garen. Die **Pfifferlinge** gründlich putzen und die größeren Pilze zerkleinern. Die Schalotten schälen und klein zerschneiden, Petersilie fein zerhacken.

2. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pfifferlinge dünsten bis das Wasser verdampft, gegen Ende die Schalotten zugeben und kurz mitbraten, salzen und pfeffern.

3. Jetzt die Eigelbe mit Schlagobers und gerieben Parmesan verquirlen.

4. Die Ravioli abgießen und das Nudelwasser auffangen. Zurück in den Topf geben, Pfifferlinge, Eier, etwas Nudelwasser und die Hälfte der gehackten Petersilie zugeben. Bei geringer Hitze vermengen und stocken lassen.

5. Auf Teller anrichten, mit restlicher Petersilie, und noch zusätzlich nach Belieben mit geriebenen Parmesan bestreuen.

Tipp