Ravioli mit Walnusssauce

Wenn's mal schnell gehen muss, sind die Ravioli mit Walnusssauce genau das richtige Rezept: Im Handumdrehen zubereitet und total lecker!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

40 Stk.	Ravioli
350 g	Walnüsse (geschälte)
4 EL	Butter
200 ml	Olivenöl
150 g	Parmesan
100 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für die Ravioli mit Walnusssauce zunächst Salzwasser in einem Topf erhitzen und die Ravioli darin garen lassen. Abgießen, abtropfen lassen und warmstellen. Die Walnüsse im Mixer klein hacken. Mit Butter und Olivenöl vermengen, bis eine cremige Paste entsteht.

2. Parmesan reiben und untermengen. Nach und nach Schlagobers dazugeben und alles zu einer glatten Sauce verrühren. Ravioli anrichten, mit der Sauce übergießen und sofort servieren.

Tipp

Die Ravioli mit Walnusssauce nach Belieben mit Dill oder Thymian verfeinern.