



Herbstliche Käse-Ravioli

mit gemischten Pilzen und Pesto



20-30Min.



2 Personen

Dieses Gericht ist eine Wundertüte an leckeren Speisepilzen: der Kräuterseitling ist kalorienarm und hat einen hohen Gehalt an Eiweiß und Mineralstoffen, der Austernpilz überzeugt durch dein kräftig-volles Aroma und die Champignons sind eh die Superstars unter den Pilzen! Heute gibt es diese Mischung saftig in Butter angebraten zu deinen Käse-Ravioli mit selbstgemachtem Kräuterpesto.

Was du von uns bekommst

- 1 Päckchen Butter ⁷
- 1 Packung Austernpilze, Kräutersaitlinge & Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Lucy's Zesty Mayo Lemon Caper Dressing ¹⁰
- 1 Päckchen geschälte Haselnüsse ¹⁵
- 200g Käse-Ravioli ⁷
- Frischer Rosmarin, Zitronenthymian & Petersilie

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb
- Stabmixer mit hohem Gefäß

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Milch (7), Senf (10), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 660.0kcal, Fett 43.3g, Eiweiß 22.9g, Kohlenhydrate 42.4g



1. Pilze schneiden

In einem mittleren Topf ausreichend Wasser für die **Ravioli** aufsetzen. Die **Pilze** mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste von evtl. Schmutz befreien. Die Enden der **Champignons** entfernen und je nach Größe vierteln. Die **Kräutersaitlinge** längs in dünne Scheiben schneiden. Die **Austernpilze** in mundgerechte Stücke zupfen.



4. Ravioli kochen

Sobald das Wasser kocht, die **Ravioli** für ca. 6-8Min. gar kochen, dann abgießen und gut abtropfen lassen. Den Topf aufheben.



2. Haselnüsse rösten

Die **Haselnüsse** grob hacken und in einer großen Pfanne ohne Öl auf niedriger bis mittlerer Hitze ca. 1-2Min. leicht rösten. **Vorsicht!** Die **Haselnüsse** können schnell anbrennen. Die **Haselnüsse** dann aus der Pfanne nehmen, die Pfanne aufheben.



5. Pilze anbraten

Inzwischen die Pfanne erneut hoch erhitzen und die **Pilze** für ca. 2-3Min. rösten, dann die **Halfte der Butter** hinzufügen und für weitere ca. 3-4Min. darin schwenken.



3. Pesto mischen

Nun eine **halbe Knoblauchzehe** schälen und vierteln. Den **Rosmarin** und **Zitronenthymian** vom Stängel streifen und mit **Petersilie** samt Stängel grob hacken. **1/2 der Nüsse** mit **Dressing**, **1/2 Knoblauch** und den **gehackten Kräutern** mit einem Stabmixer cremig pürieren, ggfs. etwas Wasser hinzufügen. **Tipp:** Wer mag, kann auch die ganze **Knoblauchzehe** verwenden!



6. Servieren

Zum Schluss die **abgetropften Ravioli** zurück in den Topf geben und mit **3/4 des Pestos**, der **restlichen Butter** und 4-5EL Wasser gut vermischen, bis alles gleichmäßig bedeckt ist. Mit den **gebratenen Pilzen** sowie den **restlichen Nüssen** und **Pesto** garniert servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**