Ravioli mit Pfifferlingen und Radicchio

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, rot	1 St.
Radicchio	0.5 St.
Pfifferlinge	350 g
Salz	
Gefüllte Pasta, Steinpilz	800 g
Olivenöl	2 EL
Balsamicoessig, dunkel	3 EL
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, Sieb, Tasse

1. Zwiebel halbieren, schälen und in feine Streifen schneiden. Radicchio waschen, halbieren und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Pfifferlinge säubern und je nach Größe halbieren.

2. In einem Topf etwa 5 l Salzwasser zum Kochen bringen. Ravioli darin ca. 4 Min. garen, bis sie an die Oberfläche schwimmen. In ein Sieb abgießen, dabei etwa 1 Tasse Kochwasser auffangen.

3. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl auf hoher Stufe erhitzen. Pfifferlinge und Zwiebel darin ca. 5 Min. anbraten. Radicchio zugeben und ca. 1 Min. durchschwenken. Mit 3 EL Balsamicoessig aufgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit 100 ml Kochwasser ablöschen. Ravioli in die Pfanne geben und durchschwenken.

4. Ravioli mit Radicchio und Pfifferlingen auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	243 kcal
Kohlenhydrate	40 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	7 g