

Ravioli mit Sahnesauce



Zutaten für vier Personen:

250 g Ravioli (oder andere vergleichbare Teigtaschen), aus dem Kühlregal

1 Frühlingszwiebel

1 Scheibe Schinken

100 ml Sahne

40 g Gorgonzola

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Ravioli oder andere Teigtaschen nach Vorschrift zubereiten.

2. Frühlingszwiebeln oder jungen Lauch in sehr feine Streifen schneiden. (Ersatzweise kleine Zwiebeln hauchdünn.)

3. In kleiner Pfanne mit der Sahne, dem Schinken und dem Gorgonzola etwas köcheln lassen.

4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Anstelle der Ravioli kann man natürlich auch andere gefüllte Nudelsorten verwenden wie zum Beispiel Tortellini. Oder auch Gnocchi.

Das Bild zum Beispiel zeigt Cappelletti mit Ricotta und Basilikum.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Hauptspeisen, Nudeln, italienisch