

Gorgonzola-Ravioli mit Nuss-Birnen-Soße

leckerhappen



FÜR 2 PORTIONEN BENÖTIGT IHR:



Da ich in diesem Fall mit Tiefkühl-Ravioli gearbeitet habe, beginnen wir mit der Soße, denn die Ravioli sind fix gemacht.

Für die Soße die Sahne zusammen mit der Gemüsebrühe in einer großen Pfanne erhitzen. Den Gorgonzola in die grobe Stücke schneiden und in die Sahne geben. Alles auf kleiner Flamme kochen, bis der Gorgonzola in der Soße geschmolzen ist.

Die Birne waschen und in kleine Würfel schneiden.
Die Walnusskerne in einem Zerkleinerer zerstäuben.

Die Hälfte der Birnenwürfel in die Gorgonzola-Soße geben und mit köcheln lassen.
Den Thymian hacken und ebenfalls zur Soße geben.

In einer zweiten Pfanne etwas Öl erhitzen und die zerhackten Walnüsse hineingeben und unter rühren anbraten.

Sobald die Nüsse etwas Farbe bekommen haben, die restlichen Birnenwürfel hinzugeben und alles gemeinsam noch einmal 4-5 Minuten anbraten.

Den Wein zur Gorgonzola-Soße geben, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Ravioli Wasser mit Salz in einem Topf erhitzen und die Ravioli in das kochende Wasser geben.

Darin kochen bis die Ravioli an der Oberfläche schwimmen und dann noch einmal 3-4 Minuten warten, bevor ihr die Ravioli in ein Sieb abschüttet.

Die Ravioli auf einem Teller anrichten, die Gorgonzola-Soße darüber geben und noch eine handvoll der angebratenen Nüsse und Birnen darauf verteilen.

Viel Spaß beim schlemmen.
Guten Appetit.