

# Steinpilzravioli mit Mascarpone, Speck und Pinienkernen

## Rezept für 2 Personen:

250g Steinpilzravioli von Giovanni Rana

100g Speck

1 Schalotte

1 Schuss Weißwein

2 EL Mascarpone

2-3 Zweige Thymian

30 g Pinienkerne

Pfeffer



## Zubereitung:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und beiseite stellen.

Die Schalotte fein würfeln und zusammen mit dem Speck in etwas Olivenöl anbraten. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Mascarpone bei geringer Hitze hinzufügen und schmelzen lassen. Mit Thymian und Pfeffer würzen.

Die Steinpilzravioli nach Packungsanleitung für einige Minuten in Salzwasser kochen. Ravioli tropfnass zur Sauce geben und nach Bedarf etwas vom Nudelwasser hinzufügen.

Die Steinpilzravioli auf einem Teller anrichten und mit gerösteten Pinienkernen servieren.