

Steinpilzravioli mit Mascarpone, Pancetta und Pinienkernen



- **Küche:**Italienisch
- **Gang:**Abendessen, Mittagessen, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein tolles Rezept für **Steinpilzravioli mit Pancetta, Pinienkernen** und einer feinen **Mascarpone-Weißwein-Sauce** aus der GekonntGekocht „Expressküche“.

Das cremig-italienische Gericht macht viel her und ist dabei im Handumdrehen zubereitet. So kann man die italienisch-aromatische Küche auch im stressigen Alltag genießen.

Für Anspruchsvolle haben wir selbstverständlich auch ein tolles Basisrezept für hausgemachte

Ravioli.

Pancetta ist ein fetter italienischer Bauchspeck, der mit Salz luftgetrocknet wird. Dieser harmoniert besonders gut mit der feinen Mascarpone-Weißwein-Sauce und verleiht dem Gericht den besonderen, zart- aromatischen Pfiff. Es ist das ideale Gericht für das Mittagessen mit der ganzen Familie, unaufwendig und ohne langes Kochen.

Zur leckeren Steinpilzravioli passt auch wunderbar ein frischer Salat und ein kühles Glas Weißwein.

Zutaten

- 500 g gute Steinpilzravioli aus dem Supermarkt
- 200 g Pancetta oder durchwachsenen Speck, gewürfelt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 125 g frische Steinpilze, gesäubert, in Scheibchen geschnitten
- 4 - 5 EL Mascarpone
- 3 Zweige frischer Thymian, gezupft, gehackt
- 60 g Pinienkerne
- Etwas Olivenöl
- ¼ l trockner Weißwein
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Den Speck in etwas Olivenöl anbraten und die Zwiebel und die Steinpilze dazu geben, mit anschwitzen. Mit dem Weißwein aufgießen, Mascarpone hinzu geben, schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer und gehackten Thymian abschmecken.

Schritt2

Zeitgleich die Ravioli nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen, abgießen und tropfnass zur Sauce geben. Anrichten und mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen.

Steinpilzravioli: Vielfalt der Ravioli-Gerichte

Schluss mit Dosenravioli! Der italienische Klassiker kann so lecker und vielfältig sein - mit unseren **5 Rezeptideen** macht Ravioli kochen wieder Spaß und heraus kommen herrlich-leckere, italienisch-mediterrane Gerichte für jeden Tag - und natürlich haben wir auch etwas für den besonderen Anlass für Sie dabei!

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/steinpilzravioli-mit-mascarpone-pancetta-und-pinienkernen/>